



Le Sabot de Vénus

Notre seule envie, rendre votre passage inoubliable, avec une cuisine qui suit les saisons avec ses produits frais et locaux, tout en respectant l'environnement.

En effet nous travaillons essentiellement avec les producteurs de la région dont :

Les truites de la Vernaison à Echevis

Les ravioles du Dauphiné de la maison Rambert à Chatte

Le pain de la boulangerie Roux-fouillet à Lans en Vercors

Les fromages des fermes de la Bourrière, de la Colombière et du chatelard

Le miel du rucher de l'alcôve à Lans en Vercors

Les poissons de la poissonnerie du Vercors à Villard de Lans

Les légumes de notre jardin et d'union primeurs

Les glaces d'Altiflore, Renzo, la laitière et Carte d'or

Dans notre établissement le tri et le compostage ont été mis en place ainsi que le bois pour chauffer les locaux.

Etant soucieux de toujours s'améliorer, nous recevons volontiers vos remarques.

En vous souhaitant une très bonne dégustation.

Stéphane, Sandrine et leur équipe

ALLERGÈNES

Une liste des plats mentionnant les différents allergènes est à votre disposition et nous sommes présent pour vous orienter au mieux dans votre choix

Menu du jour 17,50 €

Supplément fromage et dessert 3,00 €

Servi le midi sauf dimanche et jours fériés

Entrée

Plat

Fromages secs du Vercors

Ou

Fromage blanc fermier

Ou

Dessert



Menu du sabot 25,00 €

Supplément fromage et dessert 3,00 €

Crème brûlée, bleu du Vercors Sassenage et noix

Suprême de poulet sauce châtaigne

Gratin à la crème du Vercors

Ou

Accompagnement du moment

Fromages secs du Vercors

Ou

Fromage blanc fermier

Ou

Dessert



Menu plaisir 32,00 €

Crumble potiron, noisettes, parmesan

Ou

Salade automnale

(salade, patate douce, noix de pécan, chou rouge, fêta)

Filet de truite du Vercors à la Clairette de Die

Ou

Cocotte de lapin à la moutarde

Gratin à la crème du Vercors

Ou

Accompagnement du moment



Plateau de fromages secs du Vercors

Ou

Fromage blanc fermier



Dessert au choix

Menu de la chef 37,00 €

Feuilleté de St Marcelin et lard fumé, petite salade

Magret de canard sauce orange et miel du Vercors



Gratin à la crème du Vercors

Ou

Accompagnement du moment

Plateau de fromages secs du Vercors

Ou

Fromage blanc fermier

Dessert au choix

Menu enfant 10,00 €

Suggestion du moment

Fromage blanc fermier

Ou

Coupe de glace deux boules



Carte



Les Salades Gourmandes

La Vercorette 12.00 €

(Salade, noix, bleu du Vercors Sassenage, lardons)

La Ravioline 13.00 €

(Salade, ravioles frites, noix, chou rouge)

La Végétale 13.00 €

(Salade, croustillant de légumes, pommes, noix, maïs et tomates)

La Marcelline 13.00 €

(Salade, croustillant de St Marcellin, tomates, jambon cru, graines de pavot)

La Pêche mozza 14.00 €

(Salade, pêches, mozzarella di bufala, jambon cru, citron confit, raisins secs)



Les entrées

Crème brûlée, bleu du Vercors Sassenage et noix 8.50 €

Crumble potiron, noisettes, parmesan 9.00 €

Salade automnale 9.50 €

(salade, patate douce, noix de pécan, chou rouge, fêta)

Feuilleté de St Marcellin et lard fumé, petite salade 10.50 €

Caillette maison, petite salade 8.50 €

Les plats

- ◆ Assiette de ravioles du Dauphiné nature 8,00 €
- ◆ Assiette de ravioles du Dauphiné sauce aux noix 9,50 €
 - ◆ Assiette de ravioles du Dauphiné sauce au bleu du Vercors Sassenage 9,50 €
- ◆ Gratin de ravioles du Dauphiné accompagné de salade 13,00 €
- ◆ Gratin de ravioles Vercors accompagné de salade 14,50 €
(Ravioles du Dauphiné, lardons, noix et bleu du Vercors Sassenage)
- ◆ Gratin de ravioles St Marcellinois accompagné de salade 14,50 €
(ravioles du Dauphiné, St Marcellin et tomates)



Les viandes et poissons

Servis avec gratin à la crème du Vercors ou accompagnement du moment

- Suprême de poulet sauce châtaigne 15,50 €
- Cocotte de lapin à la moutarde 16,50 €
- Filet de truite du Vercors à la Clairette de Die 16,50 €
- Magret de canard sauce orange et miel du Vercors 18,50 €
- Pavé de veau forestier 17,00 €



Les Fromages

- Plateau de fromages secs du Vercors 7,00 €
- Fromage blanc fermier 5,00 €

DESSERTS MAISON

Fondant au chocolat, chantilly 8.00 €



Tiramisu poires, cookies 8.50 €

Café Gourmand 9.00 €

Digestif Gourmand 12.00 €
(supplément de 3€ dans les menus)

Moelleux noisettes sauce chocolat 8.50 €

Fleur de pommes et caramel au beurre salé 9.00 €



GLACES

Le sabot de Vénus

Grenobloise

Colonel

Retour de cueillette

Punch des Glaces

Iceberg

Irish Coffee Glacé

Champignons vénéneux

Dame blanche

Diabolo

Chocolat ou Café Liégeois

Bonbons

Poire Belle Hélène

Boules de glace

Demandez notre carte des glaces pour plus de précisions

Suggestions d'apéritifs et autres boissons



Les Apéritifs MAISON

Le Sabot de Venus (10cl)	4,00 €
Vin de Noix Maison (4cl)	4,00 €
Vin de Pissenlits Maison (4cl)	4,00 €

VDP moelleux d'Ardèche (vendange d'Octobre Viognier)(10cl) 5,00 €

Kir (cassis, pêche, châtaigne, violette) (10cl) 3,00 €

Bière pression Blonde, brasserie des Cuves de Sassenage (25cl) 3,00 €

Bière pression Blanche, brasserie des Cuves de Sassenage (25cl) 3,50 €

Bière bouteille, brasserie des Cuves de Sassenage (33cl) 4,50 €

(IPA, Rousse, Noix, Mangue)

Whisky (4cl) 6,00 €

Porto (4cl) 3,00 €

Suze (4cl) 3,00 €

Martini blanc, rouge (4cl) 3,00 €

Pastis, Ricard (2cl) 3,00 €

Limonaade du Vercors BIO (33cl) 3,50 €

Coca-cola (33cl), Coca-cola zéro (33cl), Orangina (25cl) 3,00 €

Perrier (33cl), Schweppes agrumes (25cl), Schweppes tonic (25cl) 3,00 €

Ice tea (25cl), Fanta (33cl) 3,00 €

Jus de fruits (20cl) 3,00 €

(fraise, citron gingembre, mangue, ananas, abricot, tomate, pomme)

Café 1,50 €

Grand café 3,00 €

Infusion 3,00 €

Thé 3,00 €

Chocolat 3,00 €

Génépi, Chartreuse verte, Chartreuse jaune, Vulnéraire (4cl) 4,50 €

Poire Williams, cognac, liqueur Alpine (4cl) 4,50 €

