

Cuisine entièrement faite maison 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 de la coopérative Vercorslait

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

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 et Carte d'or

Nous nous sommes engagés depuis de nombreuses années dans le tourisme durable : tri des déchets et compostage, eau chaude et chauffage au bois, récupération eau de pluie, gestion de l'énergie...

Nous sommes donc fiers aujourd'hui d'être labélisé Clef Verte



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

En vous souhaitant une très bonne dégustation.

Stéphane, Chef 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.

N'hésitez pas à vous signaler dès la réservation

Menu du jour 18,00 €

Supplément fromage et dessert 3,50 €

Servi le midi sauf dimanche et jours fériés



Entrée

Plat

Fromages secs du Vercors

Ou

Fromage blanc fermier

Ou

Dessert

Menu du sabot 25,50 €

Supplément fromage et dessert 3,50 €

Tartine de compoté de tomate et bleu du Vercors Sassenage,
petite salade

Filet de poulet en brochette sauce moutarde et miel de Vercors

Gratin à la crème du Vercors

Ou

Accompagnement du moment

Fromages secs du Vercors

Ou

Fromage blanc fermier

Ou

Dessert





Menu plaisir 32,50 €

Matafan de polenta et petits légumes du soleil, petite salade

Ou

Salade printanière

(salade, croustilles de chèvre frais de la chèvrerie du Châtelard, noix de cajou, pickles de chou rouge, vinaigrette de framboises)

Filet de truite du Vercors à la Clairette de Die

Ou

Blanquette de veau en cocotte

Gratin à la crème du Vercors

Ou

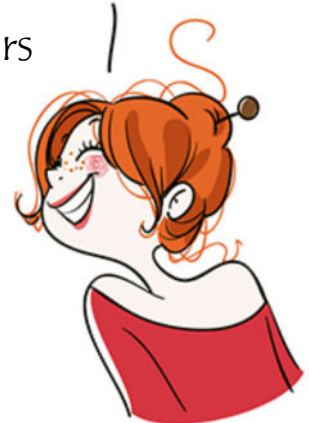
Accompagnement du moment

COOL!
ON VA
AU RESTO!

Plateau de fromages secs du Vercors

Ou

Fromage blanc fermier



Dessert au choix

Menu de la chef 37,50 €

Crumble d'asperges citronnées et noisettes

Plumas de porc Rhône Alpes au lait de coco et ananas

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

Tartine de compoté de tomate et bleu du Vercors Sassenage,
petite salade 8.50 €

Matafan de polenta et petits légumes du soleil, petite salade 9.50 €

Salade printanière 9.50 €

(salade, cromesquis de chèvre frais de la chèvrerie du Châtelard, noix de cajou,
pickles de chou rouge, vinaigrette de framboises)

Crumble d'asperges citronnées et noisettes 11.00 €

Cailleterie maison, petite salade 9.00 €



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

- Filet de poulet en brochette sauce moutarde et miel de Vercors 15,50 €
- Blanquette de veau en cocotte 16,50 €
- Filet de truite du Vercors à la Clairette de Die 16,50 €
- Plumas de porc Rhône Alpes au lait de coco et ananas 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 €



Mousse fraise 8.50 €

Café Gourmand 9.00 €

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

Crème brûlée noix de coco 8.50 €

Gratin de pêches 8.50 €



Ⓢ Ok, j'avoue tout, c'est que des sorbets, mais c'est qu'un détail, non!!

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)	3,50 €
Bière pression du moment, 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 €