



APERITIFS

COCKTAILS AU CHAMPAGNE 15.00 €

Bellini (*champagne, jus de mangue ou jus de fraise*)

Mojito Royal (*champagne, rhum cubain, citron vert, cassonade et menthe fraîche*)

Sea Pearl (*champagne, liqueur de litchi et jus de citron, bleuté au curaçao*)

APERITIFS TRADITION

Coupe de champagne Moët & Chandon 12.00 €

Apéritif maison (*clairette de Die et liqueur de châtaigne*) 7.00 €

Bonal, Vin de noix, Vin de myrtille ou Vin de framboise 4.00 €

Suze, Campari, Martini, Porto ou Pineau des Charentes 4.00 €

Kir royal 13.00 €

Kir au vin de Savoie (*cassis, mûre, myrtille ou framboise*) 4.50 €

Pastis 51 ou Ricard 3.80 €

WHISKIES

Scotch whisky blended J&B 8.00 €

Scotch Whisky Chivas Regal 12 ans 10.00 €

Scotch Whiskies Single Malt et Pur Malt
Glenlivet, Aberlour, Glenfiddich ou Cardhu 10.00 €

Oban, Dalwhinnie 15 ans, Talisker 10 ans, Cragganmore 12 ans ou Lagavulin 16 ans 12.00 €

Bourbon Jack Daniel's 10.00 €

Irish Jameson 10.00 €

JUS DE FRUITS & SODAS

Jus de fruits, Fanta orange, Schweppes, Ice tea 4.00 €

Coca cola ou Coca cola zéro, Orangina 4.00 €

Perrier 3.50 €

EAUX MINERALES

Eau plate ou Eau gazeuse 75cl 6.00 €

Sirop à l'eau 2.50 €

BOISSONS CHAUDES

Café 2.80 €

Thé ou Infusions 4.00 €



Menu Découverte

Entrée - Plat - Dessert 38 €*
*Prix net sans boissons

MENU/CARTE

LES ENTREES

Tarte fine de légumes <i>au chèvre frais de la ferme des Cabrioles</i>	16.00€
Œuf parfait <i>Aux asperges vertes et aux morilles</i>	17.00€
Terrine de foie gras de canard aux noix <i>brioche maison et chutney du moment</i>	20.00€
Profiterole d'escargots <i>à la persillade de champignons</i>	16.00€

LES PLATS

Filet de dorade royale <i>À l'espagnole, pétales d'ail frits, pequillios et vinaigre de cidre</i>	26.00€
Filet de bar <i>Meunière, Persillade à l'ail nouveau</i>	22.00€
Magret de canard <i>Aux épices et au miel du Vercors</i>	22.00€
Pavé de veau <i>Sauce à l'antésite</i>	24.00€

LES FROMAGES

Faisselle de la « Ferme des Perce-neige » <i>à la crème ou au coulis de framboises</i>	7.00 €
Les fromages du Vercors	8.50 €

LES DESSERTS

Profiteroles au chocolat chaud et chantilly	8.50€
Crème brûlée à la Chartreuse et glace Chartreuse	10.00€
Dessert du jour	8.50€
Baba au rhum tiède, crème fouettée et sirop au rhum brun	12.00€

 Tous nos plats sont « Fait maison » exceptés les frites, les ravioles du Dauphin et les glaces

Certains plats peuvent être en rupture de stock en fonction des livraisons

LES SALADES XL

Vercors	16.00 €
<i>Salade verte, Croustillants au Bleu du Vercors, jambon cru</i>	
Terre et mer	18.50 €
<i>Salade verte, foie gras de canard, saumon fumé</i>	
Italienne	17.00 €
<i>Salade verte, Burrata, Jambon cru, vinaigrette au pistou</i>	

LE GRILL

Andouillette de Troyes 5 A	16.00 €
Côtes d'agneau à la fleur de thym	18.00 €
Entrecôte aux herbes de Provence	24.00 €
Magret de canard du sud Ouest	22.00 €
Filet de bœuf à la fleur de sel	28.00 €
Côte de bœuf Simmental (500 gr environ)	36.00 €
Filets de bar	24.00 €
Crevettes sauvages aux herbes de Provence	24.00 €
Filet de dorade royale	28.00€

Les grillades sont accompagnées de frites et légumes

LES MARINES AUX SAVEURS DU SUD

Tartare de bœuf relevé <u>ou</u> Clic-clac	17.00 €
frites et salade	
Carpaccio de bœuf à l'huile d'olive, basilic et parmesan	17.00 €
frites et salade	
Tataki de thon au Yuzu	24.00 €
<i>légumes croquants, salade de nouilles, et noix de cajou, frites</i>	

LES GOURMANDISES

Pata Negra DOP, Jambon Iberico de Bellota	24.00 €
Cuisses de Grenouilles	28.00 €



Tous nos plats sont « Fait maison » exceptés les frites, les ravioles du Dauphin et les glaces

Certains plats peuvent être en rupture de stock en fonction des livraisons



MENU DU GRILL

25.50 € Entrée + Plat + Dessert

Prix net sans boissons

Légumes de saison

*Marinés au vinaigre de noix verte
sur un carpaccio de tomates*

ou

Cappuccino glacé de courgettes

Parfumé à la coriandre

~

Crevettes sauvages

aux herbes de Provence

ou

Grillade de porc

aux épices

ou

Andouillette de Troyes

A. A. A. A. A.

~

Faisselle de la « Ferme des Perce-neige »

à la crème ou au coulis de framboise

ou

Soupe de fraises à la menthe

glace tentation meringuée, vanille, framboise

ou

Crème brûlée à la Chartreuse

glace Chartreuse



Tous nos plats sont « Fait maison » exceptés les frites, les ravioles du Dauphin et les glaces

Certains plats peuvent être en rupture de stock en fonction des livraisons



MENU TERROIR 31.00 €

Prix net sans boissons

Croustillant au bleu du Vercors de la « Ferme des Perce-neige »

sur son mesclun aux noix et bacon à la plancha

ou

Terrine maison aux noisettes

jeunes pousses et griottines



Estouffade de bœuf bio de la « Ferme des Colibris »

Au Chatillon en Diois et à la moutarde violette

ou

Ravioles aux champignons crévés

ou

Filet de truite de la Vernaison

à la clairette de Die et aux noix



Faisselle de la « Ferme des Perce-neige »

à la crème ou au coulis de framboises

ou

Crème brûlée à la Chartreuse et glace Chartreuse

ou

Soupe de Fraise à la menthe

MENU ENFANT 12.50 € (jusqu'à 12 ans)

Saucisson beurre



Filet de poisson et ravioles

ou Steak haché et frites



Yaourt ou Glace



Tous nos plats sont « Fait maison » exceptés les frites, les ravioles du Dauphin et les glaces

Certains plats peuvent être en rupture de stock en fonction des livraisons