



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 €

Coupe de champagne Moët Ice

15.00 €

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

3.50 €

WHISKIES

Scotch whisky blended *J&B*

6.00 €

Scotch Whisky *Chivas Regal 12 ans*

10.00 €

Scotch Whiskies Single Malt et Pur Malt

Glenlivet, Aberlour, Glenfiddich, Cardhu, Oban, Dalwhinnie 15 ans ou Talisker 10 ans

10.00 €

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

4.00 €

EAUX MINERALES

Eau plate ou Eau gazeuse 75cl

6.00 €

Sirop à l'eau

2.50 €

BOISSONS CHAUDES

Café

2.20 €

Thé ou Infusions

4.00 €



ENTREES

<i>Aubergines grillées à l'huile d'olive</i> <i>Coulis de tomate au basilic</i>	12.00 €
<i>Flan forestier</i>	12.00 €
<i>Pâté en croute maison</i> <i>Au lapin</i>	14.00 €
<i>Nougat de chèvre aux fruits secs et Carpaccio de betteraves rouges</i> <i>Jeunes pousses et mayonnaise à la framboise</i>	14.00 €
<i>Terrine de foie gras de canard maison</i> <i>Au porto blanc et chutney du moment</i>	18.50 €
<i>Assiette de jambon « Pata Negra Bellota » 48 mois</i>	26.00 €

LES ASSIETTES XL

<i>Assiette italienne :</i> <i>Salade verte, tomates confites, jambon cru, burrata et vinaigrette au pistou</i>	16.50 €
<i>Assiette terre et mer :</i> <i>Salade verte, foie gras de canard maison mi-cuit et saumon fumé</i>	20.00 €

LES MARINES AUX SAVEURS DU SUD

<i>Assiette de saumon fumé</i> <i>Frites et salade verte</i>	18.00 €
<i>Tartare de bœuf relevé</i> <i>Frites et salade verte</i>	18.00 €
<i>Clic-clac relevé</i> <i>Frites et salade verte</i>	20.00 €



LES CUISINES

Souris d'agneau confite 28.00 €
Aux épices du Grand Sud

Filet de truite de la Vernaison 22.00 €
Sauce beurre rouge

Suprême de pintade 34.00 €
Aux morilles et vin jaune

Filet de bœuf poêlé 36.00 €
Aux morilles à la crème

Lapin à la moutarde 22.00 €
Sauce velouté au vin blanc et romarin

LE GRILL

Filet de bar 26.00 €

Filet de bœuf à la fleur de sel 32.00 €

Entrecôte de bœuf Angus grillée 30.00 €
300g environ

Filet de dorade royale 28.00 €

Aiguillettes de canard 20.00 €
Sauce aux épices et au miel du Vercors

Thon grillé 20.00 €
À la piperade

Andouillette grillée 5A 18.00 €

Crevettes Black Tiger 28.00 €
Aux herbes de Provence



FROMAGES

<i>Faisselle de la « Ferme des Perce-neige »</i>	6.50 €
<i>À la crème ou au coulis de framboises</i>	
<i>Assiette de fromages secs du Vercors</i>	9.00 €

DESSERTS

<i>Ananas frais</i>	7.50 €
<i>Pavlova aux fruits rouges</i>	8.50 €
<i>Soupe de fraises à la menthe</i>	8.50 €
<i>Glace meringuée vanille framboise</i>	
<i>Profiteroles au chocolat chaud et chantilly</i>	9.50 €
<i>Crème brûlée à la Chartreuse et glace Chartreuse</i>	10.00 €
<i>Baba au rhum tiède, crème fouettée et sirop au rhum brun</i>	12.00 €
<i>Fondant au chocolat guanaja mi-cuit et sorbet à l'orange</i>	12.00 €
<i>Colonel (sorbet citron & Vodka*)</i>	12.00 €



**L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération*

Les chocolats de nos desserts proviennent de la maison Valrhona



BOISSONS CHAUDES

Café	2.20 €
Thé, Infusions	4.00 €

COGNACS ET ARMAGNACS

Hennessy Fine de Cognac	8.00 €
Hennessy XO	22.00 €
Vieil Armagnac	8.00 €
Bas Armagnac <i>1988 Château du Tariquet</i>	18.00 €
Bas Armagnac <i>XO fut numéroté 54.9°</i>	22.00 €

EAUX-DE-VIE BLANCHES

Poire, Mirabelle	8.00 €
Framboise, Prune	8.00 €

LIQUEURS

Genépi	8.00 €
Chartreuse verte ou jaune	8.00 €
Chartreuse verte V.E.P	15.00 €
Manzana verde	6.00 €
Get 27 ou Get 31	6.00 €
Bayley's	6.00 €
Limoncello	6.00 €
Grand Marnier ou Cointreau	6.00 €
Marie Brizard	6.00 €



MENU DU GRILL 32 €

26 € - Entrée-Plat ou Plat-Dessert

Prix net sans boissons

Pâté en croute maison au lapin et aux pistaches

Ou

Nougat de chèvre aux fruits secs et

Carpaccio de betteraves rouges

Jeunes pousses et mayonnaise à la framboise

Ou

Salade Fraicheur

Crevettes sauvages, saumon fumé, avocats et pamplemousse

Ou

Terrine de foie gras maison +6.50 €

Au porto blanc et chutney du moment

~

Andouillette grillée 5A

Ou

Thon grillé à la piperade

Ou

Aiguillettes de canard aux épices et au miel du Vercors

Ou

Pluma de porc ibérique aux poivrons piquillo

Ou

Entrecôte grillée Aberdeen Angus 350gr environ +9.50 €

~

Faisselle de la « Ferme des Perce-neige »

À la crème ou au coulis de framboises

Ou

Soupe de fraises à la menthe

Glace meringuée vanille framboise

Ou

Profiteroles au chocolat chaud et chantilly



MENU GOURMAND

38 € - Fromage ou Dessert

42 € - Fromage et Dessert

Prix net sans boissons

Terrine de foie gras maison

Au porto blanc et chutney du moment

Ou

Tataki de thon

Nouilles chinoises et légumes croquants

Ou

Assiette de jambon « Pata Negra Bellota » 48 mois +6.50 €

~

Filet de truite de la Vernaison

Sauce beurre rouge

Ou

Souris d'agneau confite

Aux épices du Grand Sud

Ou

Suprême de pintade +6.50 €

Aux morilles et vin jaune

~

Gratin du Vercors

~

Assiette de fromages du Vercors

Ou

Faisselle de la « Ferme des Perce-neige »

À la crème ou au coulis de framboises

Ou

Dessert au choix

MENU ENFANT **15€** (jusqu'à 12 ans)

Saucisson beurre ou tomates vinaigrette

~

Steak haché ou Filet de poisson

~

Frites ou légumes

~

Yaourt ou Glace ou salade de fruits