



## 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 €



## LES ENTREES

<b>Flan forestier</b>	12.00 €
<b>Nougat de chèvre aux fruits secs et carpaccio de betteraves rouges</b> <i>Jeunes pousses et mayonnaise à la framboise</i>	14.00 €
<b>Pâté en croute maison</b> <i>Au lapin</i>	15.50 €
<b>Terrine de foie gras de canard maison</b> <i>Au porto blanc et chutney du moment</i>	18.50 €
<b>Assiette de jambon « Pata Negra Bellota » 48 mois</b>	26.00 €

## LES VIANDES

<b>Civet de sanglier aux marrons</b>	22.00 €
<b>Entrecôte de bœuf Aberdeen Angus grillée à la plancha</b> <i>350g environ</i>	30.00 €
<b>Souris d'agneau confite</b> <i>Aux épices du Grand Sud</i>	28.00 €
<b>Suprême de pintade</b> <i>Aux morilles et vin jaune</i>	34.00 €

## LES POISSONS

<b>Filet de truite de la Vernaison</b> <i>Fondue de poireaux à la Chartreuse</i>	22.00 €
<b>Omble chevalier</b> <i>Aux amandes</i>	28.00 €



## LES PETITES FAIMS

<b>Salade du Vercors</b> <i>Salade verte, jambon cru, toast gratiné au bleu du Vercors et noix</i>	18.00 €
<b>Assiette terre et mer</b> <i>Salade verte, foie gras de canard maison mi- cuit et saumon fumé</i>	20.00 €
<b>Assiette de saumon fumé</b> <i>Frites et salade verte</i>	20.00 €

## LES SPECIALITES MONTAGNARDES

<b>Ravioles au beurre et au fromage râpé</b>	13.50 €
<b>Ravioles aux champignons crévés</b>	18.50 €
<b>Tartiflette</b> <i>Servie avec salade verte</i>	21.00 €
<b>Tartibleu</b> <i>Servie avec salade verte</i>	21.00 €
<b>Fondue Savoyarde</b> <i>Servie avec salade verte</i>	21.00 €
<b>Supplément assiette de charcuterie</b>	9.50 €

---

### **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**



## **MENU D'AUTOMNE**

**32 € - Menu Complet**

**26 € - Entrée-Plat ou Plat-Dessert**

Prix net sans boissons

***Pâté en croute maison au lapin***

*Ou*

***Flan forestier***

*Ou*

***Nougat de chèvre aux fruits secs et***

***Carpaccio de betteraves rouges***

*Jeunes pousses et mayonnaise à la framboise*

*Ou*

***Terrine de foie gras maison +6.50 €***

*Au porto blanc et chutney du moment*

~

***Civet de sanglier aux marrons***

*Gratin du Vercors*

*Ou*

***Ravioles aux champignons crévés***

*Ou*

***Filet de truite de la Vernaison***

*Fondue de poireaux à la chartreuse et gratin du Vercors*

*Ou*

***Entrecôte de bœuf Aberdeen Angus grillée à la plancha***

*350gr environ Frites*

**+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*

### ***Ceviche de saumon aux agrumes***

*Vinaigrette au fruit de la passion & lentilles Beluga*

*Ou*

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

~

### ***Omble chevalier***

*Aux amandes*

*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***



## FROMAGES

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

## DESSERTS

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