



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 €



NOS PLATS A LA CARTE

Salade du Vercors <i>Salade verte, jambon cru, toast gratiné au bleu du Vercors et noix</i>	18.00 €
Tartare ou clic-clac relevé <i>Frites et salade verte</i>	19.00 €
Burger cheese bacon	19.50 €
Assiette terre et mer <i>Salade verte, foie gras de canard maison mi- cuit et saumon fumé</i>	20.00 €
Civet de sanglier aux marrons	22.00 €
Filet de truite de la Vernaison <i>Fondue de poireaux à la Chartreuse</i>	22.00 €
Ravioles artisanales au beurre et au fromage râpé	14.00 €
Ravioles artisanales aux champignons crévés	18.50 €
Tartiflette <i>Servie avec salade verte</i>	21.50 €
Tartibleu <i>Servie avec salade verte</i>	21.50 €
Fondue Savoyarde <i>Servie avec salade verte</i>	21.00 €
Fondue Savoyarde aux cèpes <i>Servie avec salade verte</i>	24.00 €
Supplément assiette de charcuterie	10.50 €

MENU ENFANT 15€ (jusqu'à 12 ans)

Saucisson beurre ou Potage du jour

~

Steak haché Frites ou Ravioles artisanales au beurre et au fromage râpé

~

Yaourt ou Glace ou salade de fruits



MENU DU JOUR

38 € - Menu Complet

32 € - Entrée-Plat ou 30 € Plat-Dessert

Prix net sans boissons

Profiteroles d'escargots du Vercors

A la persillade de champignons

Ou

Pâté en croute maison

Ou

Potage de légumes

Ou

Terrine de foie gras de canard maison + 5.00€

Au porto blanc et chutney du moment

Ou

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

~

Magret de canard aux épices et au miel

Fruits caramélisés

Ou

Filet de St Pierre

Beurre blanc à l'orange

Ou

Suprême de pintade aux morilles et au vin jaune + 6.00€

Ou

Entrecôte de bœuf Aberdeen Angus grillée à la plancha + 8.00€

~

Assiette de fromages du Vercors

Ou

Faisselle de la « Ferme des Perce-neige »

À la crème ou au coulis de framboises

Ou

Soupe d'orange aux épices

Ou

Tarte tatin



MENU DU JOUR

38 € - Menu Complet

32 € - Entrée-Plat ou 30 € Plat-Dessert

Prix net sans boissons

Ravioles artisanales aux queues d'écrevisse

Ou

Mille-feuille de saucisse de Morteau

Aux aubergines et chèvre frais

Coulis de tomate au basilic

Ou

Velouté de potiron

Ou

Terrine de foie gras de canard maison + 5.00€

Au porto blanc et chutney du moment

Ou

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

~

Quasi de veau aux noix et au bleu du Vercors

Ou

Marmite de rougets façon bouillabaisse

Ou

Suprême de pintade aux morilles et au vin jaune + 6.00€

Ou

Entrecôte de bœuf Aberdeen Angus grillée à la plancha + 8.00€

~

Assiette de fromages du Vercors

Ou

Faisselle de la « Ferme des Perce-neige »

À la crème ou au coulis de framboises

Ou

Ananas frais

Ou

Fondant au chocolat guanaja mi cuit

Sorbet à l'orange



MENU DU JOUR

38 € - Menu Complet

32 € - Entrée-Plat ou 30 € Plat-Dessert

Prix net sans boissons

Salade Marcelline

Chausson feuilleté au Saint Marcellin et bacon

Ou

Gaufre de pommes de terre à la truite fumée

Crème acidulée à l'aneth

Ou

Velouté de légumes grillés

Ou

Terrine de foie gras de canard maison + 5.00€

Au porto blanc et chutney du moment

Ou

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

~

Civet de sanglier aux marrons

Ou

Filet de truite

Fondue de poireaux à la Chartreuse

Ou

Suprême de pintade aux morilles et au vin jaune + 6.00€

Ou

Entrecôte de bœuf Aberdeen Angus grillée à la plancha + 8.00€

~

Assiette de fromages du Vercors

Ou

Faisselle de la « Ferme des Perce-neige »

À la crème ou au coulis de framboises

Ou

Soupe d'orange aux épices

Ou

Nougat de Montélimar



MENU DU JOUR

38 € - Menu Complet

32 € - Entrée-Plat ou 30 € Plat-Dessert

Prix net sans boissons

Nougat de chèvre aux fruits secs et

Carpaccio de betteraves rouges

Jeunes pousses et mayonnaise à la framboise

Ou

Tartare de saumon

Pomme granny smith, avocat et lentilles beluga

Ou

Velouté à la Dubarry

Ou

Terrine de foie gras de canard maison + 5.00€

Au porto blanc et chutney du moment

Ou

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

~

Pavé de cerf sauce grand veneur

Profiteroles à la prune et au foie gras

Ou

Tournedos aux deux saumons aux herbes

Confit de griottines

Ou

Suprême de pintade aux morilles et au vin jaune + 6.00€

Ou

Entrecôte de bœuf Aberdeen Angus grillée à la plancha + 8.00€

~

Assiette de fromages du Vercors

Ou

Faisselle de la « Ferme des Perce-neige »

À la crème ou au coulis de framboises

Ou

Ananas frais

Ou

Profiteroles au chocolat chaud et chantilly



MENU DU JOUR

38 € - Menu Complet

32 € - Entrée-Plat ou 30 € Plat-Dessert

Prix net sans boissons

Escalope de foie gras poêlée

Pommes granny & sauce au cidre

Ou

Velouté de lentilles à l'huile de truffe

Et œuf parfait

Ou

Potage de légumes

Ou

Terrine de foie gras de canard maison + 5.00€

Au porto blanc et chutney du moment

Ou

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

~

Caille laquée à la confiture de cerise noire

Ou

Omble chevalier aux amandes

Ou

Suprême de pintade aux morilles et au vin jaune + 6.00€

Ou

Entrecôte de bœuf Aberdeen Angus grillée à la plancha + 8.00€

~

Assiette de fromages du Vercors

Ou

Faisselle de la « Ferme des Perce-neige »

À la crème ou au coulis de framboises

Ou

Soupe d'orange aux épices

Ou

Moelleux aux marrons



MENU DU JOUR

38 € - Menu Complet

32 € - Entrée-Plat ou 30 € Plat-Dessert

Prix net sans boissons

Salade de caille au foie gras et noisettes miellées

Ou

Tatin d'endives au bleu du Vercors

Ou

Velouté de carottes au lait de coco

Ou

Terrine de foie gras de canard maison + 5.00€

Au porto blanc et chutney du moment

Ou

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

~

Carré d'agneau rôti au four

A la fleur de thym

Ou

Pavé de cabillaud

Jus de moules crémé et curcuma

Ou

Suprême de pintade aux morilles et au vin jaune + 6.00€

Ou

Entrecôte de bœuf Aberdeen Angus grillée à la plancha + 8.00€

~

Assiette de fromages du Vercors

Ou

Faisselle de la « Ferme des Perce-neige »

À la crème ou au coulis de framboises

Ou

Ananas frais

Ou

Entremet mandarine et nougat de Montélimar



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>Nougat glacé</i>	8.50 €
<i>Et son coulis de framboise</i>	
<i>Soupe d'orange aux épices</i>	8.50 €
<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 €