



## 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

|   |         |
|---|---------|
| <b>Salade du Vercors</b>  | 18.00 € |
| <i>Salade verte, jambon cru, toast gratiné au bleu du Vercors et noix</i> |         |
| <b>Tartare ou clic-clac relevé</b>  | 19.00 € |
| <i>Frites et salade verte</i>   |         |
| <b>Burger cheese bacon</b>  | 19.50 € |
| <b>Assiette terre et mer</b>  | 20.00 € |
| <i>Salade verte, foie gras de canard maison mi- cuit et saumon fumé</i>   |         |
| <b>Civet de sanglier aux marrons</b>                                      | 22.00 € |
| <b>Filet de truite de la Vernaison</b>                                    | 22.00 € |
| <i>Fondue de poireaux à la Chartreuse</i>                                 |         |
| <b>Ravioles artisanales au beurre et au fromage râpé</b>                  | 14.00 € |
| <b>Ravioles artisanales aux champignons crévés</b>                        | 18.50 € |
| <b>Tartiflette</b>  | 21.50 € |
| <i>Servie avec salade verte</i>   |         |
| <b>Tartibleu</b>  | 21.50 € |
| <i>Servie avec salade verte</i>   |         |
| <b>Fondue Savoyarde</b>   | 21.00 € |
| <i>Servie à partir de 2 personnes avec salade verte</i>                   |         |
| <b>Fondue Savoyarde aux cèpes</b>   | 24.00 € |
| <i>Servie à partir de 2 personnes avec salade verte</i>                   |         |
| <b>Supplément assiette de charcuterie</b>                                 | 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

|   |        |
|---|--------|
| <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 d'orange aux épices</i></b>                                | 8.50 €  |
| <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 €  |