



Notre Carte

“Nous nous engageons
à défendre notre savoir-
faire gastronomique”

Notre chef **Olivier Chanas**
et son équipe ont la fierté de vous
proposer une carte alliant **créativité,**
tradition et produits du terroir.

Aucun plat de notre carte ne provient de la filière
industrielle.

Tous nos produits sont travaillés sur place par nos
cuisiniers.



Nos entrées

Starters

- Ballotine de foie gras maison mi-cuit, pain d'épices et sa compotée de figues** 19,00€
Middle cooked home made Foie gras with gingerbread and stewed figs
Notre suggestion de vin au verre : en blanc Sauternes, Tariquet, plus osé : en rouge Pessac Léognan
- Saumon fumé par nos soins et sa brioche aux noix** 14,00€
Home made smoked salmon and its walnut brioche
Notre suggestion de vin au verre : en blanc Riesling, Chignin
- La Fane des Trois Massifs** 9,00€
The Trois Massifs Wilt
Notre suggestion de vin au verre : en rouge Syrah Castelnau, Moulin à vent, en rosé Amoutanage
- Gratiné de ravioles du Dauphiné au bleu de Sassenage** 13,00€
Browned ravioles with blue cheese of Sassenage
Notre suggestion de vin au verre : en rouge Bourgogne Domaine Chapelle, Crozes-Hermitage
- Roulé de lasagnes au saumon à l'huile vierge et aux herbes** 9,00€
Salmon lasagna rolls with virgin olive oil and herbs
Notre suggestion de vin au verre : en rouge Pessac Léognan, en blanc Saint Véran
- Potée hivernale** 8,00€
Winter hotpot
Notre suggestion de vin au verre : en rouge Moulin à vent, Cahors héritage et Graves Clauzots
- Buffet des entrées (hors période de Covid-19)** 15,00€
Buffet of starters

Toutes les viandes et les poissons de notre carte sont d'origine France.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé



Nos plats

Main courses

Burger du Vercors (bleu de Sassenage, poitrine de porc) <i>Vercors's burger</i> <i>Notre suggestion de vin au verre : en rouge Perrière, Cahors héritage, Syrah</i>	18,00€
Filet de bœuf et sa sauce foie gras <i>Beef fillet with foie gras sauce</i> <i>Notre suggestion de vin au verre : en rouge St Emilion, Côte rôtie, Pessac Léognan</i>	27,00€
Brochette de lotte laquée au spiegel et basilic <i>Lacquered monkfish skewer with spiegel and basil</i> <i>Notre suggestion de vin au verre : en blanc Bourgogne Domaine Chapelle</i>	25,00€
Filet de bar rôti aux champignons des bois et son coulis d'orties <i>Roasted bass fillet with forest mushrooms and nettle coulis</i> <i>Notre suggestion de vin au verre : en blanc Bourgogne Domaine Chapelle, Saint Véran</i>	19,00€
Tête de veau et sa vinaigrette gribiche aux légumes nouveaux <i>Calf's head with gribiche and new vegetables vinaigrette</i> <i>Notre suggestion de vin au verre : en rouge Syrah Castelnau, Minervois</i>	15,00€
Mijoté de sanglier sauvage <i>Wild boar stew</i> <i>Notre suggestion de vin au verre : en rouge Bourgogne Domaine Chapelle, Pommard</i>	19,00€
Cuisses de Grenouilles à la persillade (selon arrivage*) <i>Frog legs</i> <i>Notre suggestion de vin au verre en blanc : Sancerre</i>	24,00€
Pâtes fraîches faites maison (<i>Frest home made pasta</i>)	
Au pesto de basilic (<i>basil pesto</i>)	11,00€
A la sauce tomates et anchois (<i>anchovy tomatoes</i>)	11,00€
A la compotée d'aubergines et sauce tomates (<i>eggplant compote and tomato sauce</i>)	11,00€
Aux gambas, courgettes et artichauts avec leur crème de parmesan (<i>Prawns, zucchini and artichoke with parmesan cream</i>)	15,00€
<i>Notre suggestion de vin au verre : en rouge Crozes-Hermitage, Pinot Perrière</i>	

Toutes les viandes et les poissons de notre carte sont d'origine France.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

* Nous sélectionnons et apportons un soin particulier à la qualité des produits que nous cuisinons, à ce titre, nous n'achetons que des cuisses de grenouilles de premier choix, plus difficiles à trouver, nous pouvons donc éventuellement ne pas pouvoir vous les proposer.



Nos desserts

Desserts

Tarte aux noix maison <i>Home made walnut pie</i>	8,00€
Pain perdu crème anglaise et sa boule de glace chartreuse <i>French bread with custard</i>	7,00€
Kouign-amann et sa compotée de pommes au cidre <i>Kouign-amann and its apple cider compote</i>	8,00€
Tarte aux pommes et sa boule de glace cannelle <i>Apple pie with cinnamon ice cream</i>	6,00€
Crème brûlée au Génépi <i>Crème brûlée with Genépi</i>	6,00€
Le dessert des Trois Massifs (Tout chocolat) <i>The Three Massifs dessert</i>	7,00€
Buffet des desserts (hors période Covid-19) <i>Buffet of desserts</i>	15,00€
Assortiment de fromages affinés <i>Cheese plate</i>	8,00€
Fromage blanc de campagne <i>White cheese</i>	6,00 €
Café ou thé gourmand <i>Gourmet coffee or tea</i>	8,00€



Nos formules

Today's specials

Midi uniquement

	Semaine	Week-end
Entrée du jour + Plat du jour + Café	18 €	/
Plat du jour + Dessert du jour + Café	18 €	/

Midi et Soir

Entrée du jour + Plat du jour	18 €	/
Plat du jour + Dessert du jour	18 €	/
Entrée du jour+Plat du jour+Dessert du jour	22 €	/
Plat du jour + Buffet des desserts	21 €	22 €
Buffet des entrées + Plat du jour	22 €	23 €
Buffet des entrées + Plat du jour + Buffet des desserts	28 €	30 €
Buffet des entrées + Buffet des desserts	25 €	28 €
Entrée du jour	8 €	/
Plat du jour (poisson ou viande)	14 €	15 €
Dessert du jour	6 €	/



Menu enfant

Child menu

Pour tous les enfants de moins de 10 ans

12 €

Entrée

Assiette assortie

(Tomate, œuf, jambon blanc, saucisson)

Mixed plate with tomatoe, egg, ham and sausage



Plat

Steak haché

Salisbury steak

Ou

Poisson du jour

Fish of the day

Accompagnement

Frites et légumes

French fries and vegetables



Dessert

Coupe glacée 2 boules

Ice cream

