



# *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

- Foie gras maison mi-cuit, sa compotée de coings  
et son pain d'épices** 19,00€  
*Semi-cooked homemade Foie gras with quince compote and gingerbread*  
*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€  
*Homemade smoked salmon and walnut brioche*  
*Notre suggestion de vin au verre : en blanc Riesling, Chignin*
- Potée hivernale** 9,00€  
*Winter hotpot*  
*Notre suggestion de vin au verre : en rouge St Joseph Bonarieux,  
Bourgogne Chapelle*
- Gratiné de ravioles du Dauphiné au bleu de Sassenage** 15,00€  
*Raviole casserole with local blue cheese of Sassenage*  
*Notre suggestion de vin au verre : en rouge Bourgogne Domaine  
Chapelle, Crozes-Hermitage*
- Salade hivernale** 7,00€  
*Winter salad*  
*Notre suggestion de vin au verre : en blanc Viognier La Blachère,  
en rouge Pinot Perrière*
- L'alpage du Trièves** 8,00€  
*The Trièves Alpapes*  
*Notre suggestion de vin au verre : en blanc St Joseph Domaine  
Durand, Riesling*
- Buffet des entrées** 16,00€  
*Starter buffet*

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 et sa sauce au Jack Daniel's** 19,00€  
(bleu de Sassenage, poitrine de porc)  
*Burger with blue cheese, porc belly and Jack Daniel's sauce*  
*Notre suggestion de vin au verre* : en rouge Perrière, Cahors, Syrah Castelnau
- Filet de bœuf et sa sauce perigourdine** 28,00€  
*Beef tenderloin with perigourdine sauce*  
*Notre suggestion de vin au verre* : en rouge St Emilion, Côte rôtie, Pessac Léognan
- Filet de St Pierre à l'encre de sèche et son pesto de basilic et cacahuètes** 20,00€  
*John Dory fillet with squid ink, basil and peanut pesto*  
*Notre suggestion de vin au verre* : en blanc Sancerre, Domaine Chapelle
- Pavé de saumon à la plancha et son pesto d'orties** 19,00€  
*Salmon steak with nettles pesto*  
*Notre suggestion de vin au verre* : en blanc Viogner Louis Chèze, Rouquet's
- Suprême de volaille aux coings et sa sauce forestière** 16,00€  
*Poultrybreast with quinces and its mushrooms sauce*  
*Notre suggestion de vin au verre* : en rouge St Joseph Fagottes, Château la Freynelle
- Mijoté de bœuf en estouffade** 18,00€  
*Stewed beef*  
*Notre suggestion de vin au verre* : en rouge Pessac Léognan, Hautes Côtes de Nuit
- Cuisses de Grenouilles à la persillade (sur réservation)** 26,00€  
*Frog legs with parsley and garlic sauce (on booking)*  
*Notre suggestion de vin au verre en blanc* : Sancerre
- Pâtes fraîches faites maison (Fresh homemade pasta)**
- A la carbonara (*carbonara*) 11,00€
- A la viande de grison sauce tomate OU à l'anchoïade  
(*Grison meat with tomato sauce OR anchovy*) 12,00€
- Au saumon fumé et sa crème de parmesan (*smoked salmon*) 13,00€  
*Notre suggestion de vin au verre* : en rouge Crozes-Hermitage, Pinot Perrière

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

<b>Moelleux aux noix</b> <i>Walnut cake</i>	8,00€
<b>Pain perdu crème anglaise et sa boule de glace vanille</b> <i>French bread with vanilla cream and vanilla ice cream</i>	7,00€
<b>Kouign-amann et sa compotée de pommes au cidre</b> <i>Kouign-amann with apple cider compote</i>	8,00€
<b>Tarte tatin à la mangue</b> <i>Upside down mango pie</i>	8,00€
<b>Crème brûlée au Génépi</b> <i>Crème brûlée with Genépi</i>	6,00€
<b>Le dessert des Trois Massifs</b> <i>The Three Massifs dessert</i>	7,00€
<b>Café ou thé gourmand</b> <i>Gourmet coffee or tea</i>	8,00€
<b>Buffet des desserts</b> <i>Dessert buffet</i>	16,00€
<b>Assortiment de fromages affinés</b> <i>Assortment of cheese</i>	8,00€
<b>Fromage blanc de campagne</b> <i>French cottage cheese</i>	6,00 €

# Nos formules

## Today's specials

### Midi uniquement

Entrée du jour + Plat du jour + Café	19 €
Plat du jour + Dessert du jour + Café	19 €

### Midi et Soir

Entrée du jour + Plat du jour	19 €
Plat du jour + Dessert du jour	19 €
Entrée du jour+Plat du jour+Dessert du jour	23 €

Plat du jour + Buffet des desserts	23 €
Buffet des entrées + Plat du jour	23 €
Buffet des entrées + Plat du jour + Buffet des desserts	30 €
Buffet des entrées + Buffet des desserts	27 €
Buffet des entrées OU Buffet des desserts	16 €

Entrée du jour	9 €
Plat du jour (poisson ou viande)	15 €
Dessert du jour	6 €

# Menu enfant

## Children's menu

Pour tous les enfants de moins de 10 ans  
*Less than 10 years old children*

**12 €**

### Entrée

Assiette assortie

(Tomate, œuf, jambon blanc, saucisson)  
*Assortment with tomatoe, hard boiled egg, ham  
and sausage dried*



### Plat

Steak haché  
*Hamburger meat*

Ou

Poisson du jour  
*Fish of the day*

### Accompagnement

Frites et légumes  
*French fries and vegetables*



### Dessert

Coupe glacée 2 boules  
*Ice cream*