



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** 17,00€
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 seiche 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

Moelleux aux noix <i>Walnut cake</i>	8,00€
Pain perdu crème anglaise et sa boule de glace vanille <i>French bread with vanilla cream and vanilla ice cream</i>	7,00€
Kouign-amann et sa compotée de pommes au cidre <i>Kouign-amann with apple cider compote</i>	8,00€
Tarte tatin à la mangue <i>Upside down mango pie</i>	8,00€
Crème brûlée au Génépi <i>Crème brûlée with Genépi</i>	6,00€
Le dessert des Trois Massifs <i>The Three Massifs dessert</i>	7,00€
Café ou thé gourmand <i>Gourmet coffee or tea</i>	8,00€
Buffet des desserts <i>Dessert buffet</i>	17,00€
Assortiment de fromages affinés <i>Assortment of cheese</i>	8,00€
Fromage blanc de campagne <i>French cottage cheese</i>	6,00 €

Nos formules

Today's specials

Midi uniquement

Entrée du jour + Plat du jour + Café	21 €
Plat du jour + Dessert du jour + Café	21 €

Midi et Soir

Entrée du jour + Plat du jour	21 €
Plat du jour + Dessert du jour	21 €
Entrée du jour+Plat du jour+Dessert du jour	26 €

Plat du jour + Buffet des desserts	26 €
Buffet des entrées + Plat du jour	26 €
Buffet des entrées + Plat du jour + Buffet des desserts	32 €
Buffet des entrées + Buffet des desserts	30 €
Buffet des entrées OU Buffet des desserts	17 €

Entrée du jour	10 €
Plat du jour (poisson ou viande)	18 €
Dessert du jour	7 €

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