



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 et sa compotée de figue et pain d'épices** 19,00€
Middle cooked home made Foie gras with its fig compote
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
- Soupe froide de betterave, concombre et coriandre** 8,00€
Beetroot, cucumber and coriander cold soup
Notre suggestion de vin au verre : en rouge Syrah Castelnau, Moulin à vent, Luberon Amoutanage
- Gratiné de ravioles du Dauphiné au bleu de Sassenage** 15,00€
Browned ravioles with blue cheese of Sassenage
Notre suggestion de vin au verre : en rouge Bourgogne Domaine Chapelle, Crozes-Hermitage
- Roulé de lasagnes à la truite** 10,00€
Trout lasagna rolls
Notre suggestion de vin au verre : en blanc St Véran, Viognier Blachère
- L'avocat en tartine et son œuf poché, crème de spiegelol** 9,00€
Avocado toast and its poached egg
Notre suggestion de vin au verre : en rouge Moulin à vent, St Joseph Fagottes
- Buffet des entrées** 16,00€
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) 19,00€

Vercors's burger

Notre suggestion de vin au verre : en rouge Perrière, Cahors héritage, Syrah Castelnau

Filet de bœuf aubrac et sa sauce perigourdine 28,00€

Aubras beef fillet with perigourdine sauce

Notre suggestion de vin au verre : en rouge St Emilion, Côte rôtie, Pessac Léognan

Filet de daurade et sa sauce à l'huile de sésame 19,00€

Sea bream fillet and its sesame oil sauce

Notre suggestion de vin au verre : en blanc Bourgogne Domaine Chapelle, Viognier Chèze

Ballotine de truite de mer à la Chartreuse 19,00€

Ballotine of sea trout with Chartreuse

Notre suggestion de vin au verre : en blanc Bourgogne Domaine Chapelle, St Véran

Magret de canard au miel et vinaigre balsamique 18,00€

Duck breast with honey and balsamic vinegar

Notre suggestion de vin au verre : en rouge St Joseph Grand Pompée, Graves

Travers de porc fumée maison Tex Mex 14,00€

Tex Mex homemade smoked pork ribs

Notre suggestion de vin au verre : en rouge Vin du sorcier Borie de Mauriel, Domaine Chapelle

Cuisses de Grenouilles à la persillade (selon arrivage*) 26,00€

Frog legs

Notre suggestion de vin au verre en blanc : Sancerre

Pâtes fraîches faites maison (Frest home made pasta)

A la purée de brocoli OU à la carbonara (broccoli or carbonara) 11,00€

Au magret de canard fumé (smoked duck breast) 12,00€

Aux moules (molds) 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

Milshake à la vanille et à la banane <i>Vanilla and banana milkshake</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 tatin <i>Tatin pie</i>	8,00€
Crème brûlée à la Chartreuse <i>Creme brulee with Chartreuse</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>Buffet of desserts</i>	16,00€
Assortiment de fromages affinés <i>Cheese plate</i>	8,00€
Fromage blanc de campagne <i>White 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

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

