



# 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** **17,00€**  
*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** **16,00€**  
*Duck breast with honey and balsamic vinegar*  
*Notre suggestion de vin au verre :* en rouge St Joseph Grand Pompée, Graves
- Poitrine 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

<b>Milshake à la vanille et à la banane</b> <i>Vanilla and banana milkshake</i>	<b>8,00€</b>
<b>Pain perdu crème anglaise et sa boule de glace chartreuse</b> <i>French bread with custard</i>	<b>7,00€</b>
<b>Kouign-amann et sa compotée de pommes au cidre</b> <i>Kouign-amann and its apple cider compote</i>	<b>8,00€</b>
<b>Tarte tatin</b>	<b>8,00€</b>
<i>Tatin pie</i>	
<b>Crème brûlée à la Chartreuse</b> <i>Creme brulee with Chartreuse</i>	<b>6,00€</b>
<b>Le dessert des Trois Massifs</b> <i>The Three Massifs dessert</i>	<b>7,00€</b>
<b>Café ou thé gourmand</b> <i>Gourmet coffee or tea</i>	<b>8,00€</b>
<b>Buffet des desserts</b> <i>Buffet of desserts</i>	<b>16,00€</b>
<b>Assortiment de fromages affinés</b> <i>Cheese plate</i>	<b>8,00€</b>
<b>Fromage blanc de campagne</b> <i>White cheese</i>	<b>6,00 €</b>



# Nos formules

## Today's specials

### Midi uniquement

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	22 €
Buffet des entrées + Plat du jour	23 €
Buffet des entrées + Plat du jour + Buffet des desserts	30 €
Buffet des entrées + Buffet des desserts	27 €

Entrée du jour	8 €
Plat du jour (poisson ou viande)	14 €
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*

