



# *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.





Association Française des Maîtres Restaurateurs

Le titre de Maître Restaurateur est délivré par l'Etat à l'issu d'un audit indépendant.

C'est une garantie officielle d'une cuisine élaborée sur place, avec des produits bruts, par des restaurateurs qualifiés. Choisir un maître restaurateur, c'est opter pour le tout « Fait Maison » et la compétence professionnelle en restauration traditionnelle. Le Titre de Maître Restaurateur est le seul titre délivré par l'état pour la restauration Française.

Le Maître Restaurateur est un restaurateur de Métier avec une expérience professionnelle certifiée et reconnue, c'est un engagement d'une cuisine faite dans l'entreprise à partir de produits bruts, majoritairement frais, intégrant les circuits courts. C'est un titre attribué par le préfet après un audit de contrôle. C'est une démarche volontaire du professionnel qui est renouvelée tous les 4 ans.



# Les Apéritifs

## Les apéritifs

Cocktail sans alcool 12 cl .....	5,50 €	Martini Blanc/Rouge 4 cl.....	4,80 €
Cocktail maison 12 cl .....	6,70 €	Porto Blanc/Rouge 4 cl .....	4,80 €
Ricard ou 51 2 cl .....	3,90 €	Campari 4 cl .....	4,70 €
Kir pétillant 12 cl.....	6,50 €	Suze 4 cl .....	4,70 €
Kir au vin blanc 12 cl .....	4,80 €	Coupe de champagne .....	8,00 €
(sauvignon + crème de fruit)			

## Les bières

Leffe pression 25 cl.....	4,20 €	Leffe pression 50 cl.....	7,80 €
1664 pression 25 cl.....	4,00 €	1664 pression 50 cl.....	7,40 €
Monaco 25cl.....	4,30 €	Picon bière 25 cl.....	4,10 €
Panaché 25 cl.....	4,00 €	Desperados 33 cl.....	4,70 €

## Les sans alcool

Badoit 100 cl.....	5,00 €	Jus de fruits 20 cl.....	3,70 €
½ Badoit 50 cl.....	3,90 €	Orangina 25 cl .....	3,70 €
Vals 75 cl.....	4,60 €	Schweppes 20 cl.....	3,70 €
Evian 100 cl.....	4,80 €	Coca-cola, coca-cola light 33 cl ...	3,70 €
Perrier 33 cl.....	3,80 €	Limonade 25 cl.....	3,70 €
Sirop à l'eau 25 cl.....	3,00 €	Nestea pêche 20 cl.....	3,70 €

## Les digestifs

Chartreuse verte 55°C 4 cl.....	6,50 €	Get 27 4 cl.....	6,50 €
Chartreuse jaune 40°C 4 cl.....	6,50 €	Cognac VS Prestignac 4 cl.....	6,50 €
Rhum St James 40° 4 cl.....	6,50 €	Armagnac Duc de Camilhac 4cl....	6,50 €
Bailey's 4 cl.....	6,50 €	Gin Gordon's 4 cl.....	6,50 €
Vodka Eristoff 4 cl.....	6,50 €	Eau de vie de Mirabelle 40° 4 cl....	7,00 €

## Les whiskies

Grant's 4 cl.....	6,00 €	Aberlour 10 years old 4 cl.....	7,00 €
Jack Daniel's 4 cl.....	6,50 €	Glenfiddich 12 years old 4 cl.....	7,50 €

## Les boissons chaudes

Espresso.....	1,80 €
Double espresso.....	3,60 €
Thé, infusion.....	3,00 €
Chocolat.....	4,00 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

# Nos entrées

## Starters

**Foie gras de canard maison mi-cuit et sa figue au banyuls** 18,00€

*Middle cooked home made Foie gras with fig banyuls*

*Notre suggestion de vin au verre : en blanc Sauternes, Tariquet,  
plus osé en rouge Pessac Léognan*

**Saumon fumé par nos soins sur son blinis** 14,00€

*Home made smoked salmon and blini*

*Notre suggestion de vin au verre : en blanc Riesling, Chignin*

**Brochette de salade grecque** 8,00€

*Greek salad kebab*

*Notre suggestion de vin au verre : en rouge Minervois, Provence,  
en rosé Luberon, Provence*

**Salade de ravioles à la Tome du Vercors** 13,00€

*Salad of ravioli in the Tome of Vercors*

*Notre suggestion de vin au verre : en rouge Saint Joseph,  
Crozes-Hermitage*

**Ballotin de truites du Dauphiné** 7,00€

*Trout Ballotin from Dauphiné*

*Notre suggestion de vin au verre : en blanc Chignin, Viognier, St Véran*

**Buffet des entrées** 14,00€

*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

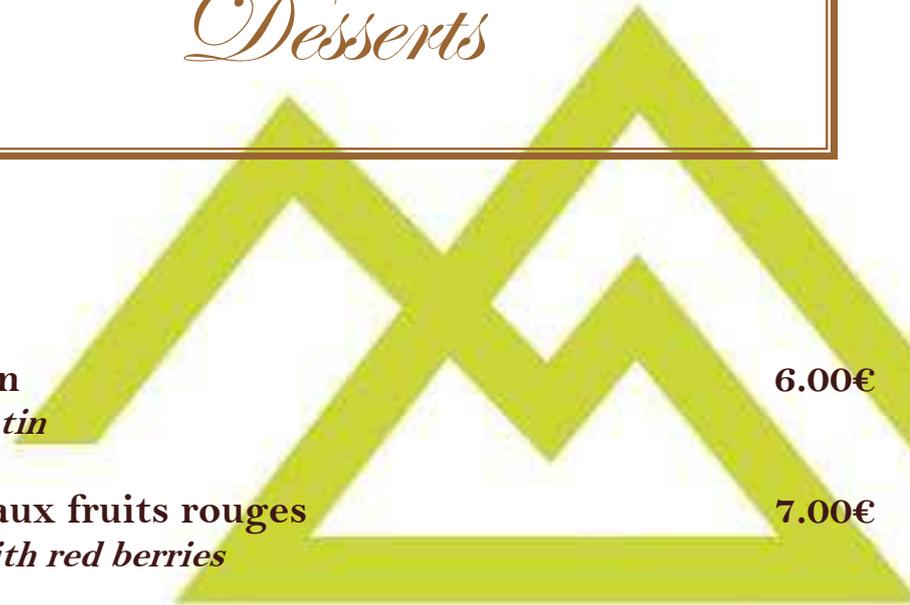
- Burger du Vercors** (Black angus, Tome du Vercors) **17,00€**  
*Vercors's burger*  
*Notre suggestion de vin au verre : en rouge Perrière, Cahors, Syrah*
- Filet de bœuf Salers et sa sauce maître d'hôtel** **26,00€**  
*Salers beef tenderloin with maître d'hôtel butter*  
*Notre suggestion de vin au verre : en rouge : St Emilion, Côte rôtie, Pessac Léognan*
- Filet de truite de l'Isère aux amandes** **18,00€**  
*Fillet of trout from Isère with almonds*  
*Notre suggestion de vin au verre : en blanc : Sauternes, Riesling, Antugnac*
- Filet de bar Corse jus de grenades** **21,00€**  
*Bar fillet Corsican pomegranate juice*  
*Notre suggestion de vin au verre : en blanc : Chignin, Sauvignon*
- Magret de canard sauce foie gras et pommes de terre sarladaises** **18,00€**  
*Duck breast with foie gras sauce and sarladaises potatoes*  
*Notre suggestion de vin au verre : en rouge : Graves, St Emilion, Bordeaux*
- Supreme de volaille fermière sauce à la diable** **14,00€**  
*Supreme farmhouse chicken with devil sauce*  
*Notre suggestion de vin au verre : en blanc : Crozes Hermitages, Côte rotie, Pessac Léognan*
- Cuisses de Grenouilles (selon arrivage\*)** **24,00€**  
*Frog legs*  
*Notre suggestion de vin au verre : en blanc : Sancerre*
- Spaghetti ail basilic** **8,00€**  
*Basil garlic spaghetti*  
*Notre suggestion de vin au verre : en rosé : Luberon Amountanage, en rouge : Perrière, Bourgogne*

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>Tatin maison</b> <i>Homemade tatin</i>	<b>6.00€</b>
<b>Milk shake aux fruits rouges</b> <i>Milk shake with red berries</i>	<b>7.00€</b>
<b>Tarte citron et son soleil de meringue</b> <i>Lemon pie and its meringue sun</i>	<b>8.00€</b>
<b>Buffet des desserts</b> <i>Buffet of desserts</i>	<b>14.00€</b>
<b>Assortiment de fromages affinés</b> <i>Cheese plate</i>	<b>8.00€</b>
<b>Fromage blanc de campagne</b> <i>French cottage cheese</i>	<b>7.00€</b>
<b>Café ou thé gourmand</b> <i>Gourmet coffee or tea</i>	<b>8.00€</b>

# *Nos formules*

## *Today's specials*

### **Servies du lundi au vendredi, hors jours fériés (Uniquement le midi)**

<b>Entrée du jour + Plat du jour + Café</b>	<b>16 €</b>
<b>Plat du jour + Dessert du jour + Café</b>	<b>16 €</b>

### **Servies du lundi au vendredi, hors jours fériés**

<b>Entrée du jour + Plat du jour</b>	<b>18 €</b>
<b>Plat du jour + Dessert du jour</b>	<b>18 €</b>
<b>Entrée du jour + Plat du jour + Dessert du jour</b>	<b>22 €</b>

### **Servies du lundi au dimanche**

<b>Plat du jour + Buffet des desserts</b>	<b>20 €</b>
<b>Buffet des entrées + Plat du jour</b>	<b>21 €</b>
<b>Buffet des entrées + Plat du jour + Buffet des desserts</b>	<b>26 €</b>
<b>Buffet des entrées + Buffet des desserts</b>	<b>24 €</b>

<b>Entrée du jour</b>	<b>8 €</b>
<b>Plat du jour (poisson ou viande)</b>	<b>14 €</b>
<b>Dessert du jour</b>	<b>6 €</b>