



# *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  
et cannelle** 18,00€

*Middle cooked home made Foie gras with fig banyuls  
and cinnamon*

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

**Saumon fumé par nos soins au raifort et son blinis** 14,00€

*Home made smoked salmon with horseradish and blini*

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

**Avocat et Saint Marcellin chemisés et lardés, vinaigrette  
d'ananas et basilic** 10,00€

*Avocado Saint Marcellin lard, pineapple and basilic vinaigrette*

*Notre suggestion de vin au verre : en rouge Moulin à vent,  
Cahors Héritage*

**Gratiné de ravioles au bleu du dauphiné** 12,00€

*Cooked ravioles with bleu du Dauphiné*

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

**Soupe épicée de patates douces** 7,00€

*Spicy soup of sweet potatoes*

*Notre suggestion de vin au verre : en rouge Provence Ch. pas du cerf,  
Minervois*

**Buffet des entrées** 14,00€

*Buffet of starters*

# Nos plats

## Main courses

- Burger du Trièves (Black angus, carré du Trièves)** 17,00€  
*Trièves's burger*  
*Notre suggestion de vin au verre :* en rouge Luberon Amountanage, Syrah Castelnau
- Filet de bœuf charolais, beurre maître d'hôtel** 25,00€  
*Charolais beef tenderloin with maître d'hôtel butter*  
*Notre suggestion de vin au verre :* en rouge St Emilion, Côte rôtie, Pessac Léognan
- Filet de daurade à la grenobloise** 14,00€  
*Sea bream fillet with Grenobloise sauce*  
*Notre suggestion de vin au verre :* en blanc Viognier, Antugnac
- Filet d'esturgeon à la piperade** 18,00€  
*Sturgeon fillet with piperade*  
*Notre suggestion de vin au verre :* en blanc Bourgogne, St Joseph
- Cuisse de canard de Barbarie confite et pommes salardaises** 17,00€  
*Confit duck leg from Brabarie and sarladaises potatoes*  
*Notre suggestion de vin au verre :* en rouge Graves, St Emilion, Bordeaux Haut Biraud
- Veau à la hongroise de ma mère** 16,00€  
*Hungarian calf of my mother*  
*Notre suggestion de vin au verre :* en blanc Bourgogne Domaine Chapelle, Sancerre en rouge Bordeaux Haut Biraud
- Cuisses de Grenouilles (selon arrivage) à la provençale** 24,00€  
*Provencal frog legs*  
*Notre suggestion de vin au verre en blanc :* Sancerre
- Spaghetti sauce tomate maison** 10,00€  
*Spaghetti with home made tomato*  
*Notre suggestion de vin au verre :* en rosé Luberon Amountanage, en rouge Perrière

# Nos desserts

## Desserts

<b>Compotée de courges et sa glace au génépi</b> <i>Compote of gourds with génépi ice cream</i>	<b>7.00€</b>
<b>Cœur coulant caramel beurre salé</b> <i>Heart pouring salted butter fudge</i>	<b>5.00€</b>
<b>Crumble aux pommes et sa crème anglaise</b> <i>Apple crumble with custard</i>	<b>6.00€</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>

# Menu enfant

## Child menu

Pour tous les enfants de moins de 10 ans

**12 €**

### Entrée

Assiette de crudités

*Vegetable plate*

Et/Ou

Charcuterie

*Meats*



### Plat

Steak haché black angus

*Black angus salisbury steak*

Ou

Poisson du jour

*Fish of the day*

### Accompagnement

Frites ou Spaghettis

*French fries or Spaghettis*

Et

Légumes

*Vegetables*



### Dessert

Coupe glacée 2 boules

*Ice cream*



# Nos formules

## Today's specials

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

Entrée du jour + Plat du jour + Café	16 €
Plat du jour + Dessert du jour + Café	16 €

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

Entrée du jour + Plat du jour	18 €
Plat du jour + Dessert du jour	18 €
Entrée du jour + Plat du jour + Dessert du jour	22 €

### Servies du lundi au dimanche

Plat du jour + Buffet des desserts	20 €
Buffet des entrées + Plat du jour	21 €
Buffet des entrées + Plat du jour + Buffet des desserts	26 €
Buffet des entrées + Buffet des desserts	24 €

Entrée du jour	8 €
Plat du jour (poisson ou viande)	14 €
Dessert du jour	6 €