



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 figue au Montbazillac 19,00€

Middle cooked home made Foie gras with fig Montbazillac

*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

Salade de Saint Marcellin tiède 9,00€

Salad with lukewarm Saint Marcellin

Notre suggestion de vin au verre : en rouge Syrah Castelnau, Moulin à vent

Gratiné de ravioles du Dauphiné au bleu de Sassenage 13,00€

Browned ravioles with blue cheese of Sassenage

*Notre suggestion de vin au verre : en rouge Bourgogne Domaine Chapelle,
Crozes-Hermitage*

Soupe froide de melon, pastèque et framboise 7,50€

Fresh soup of melon, watermelon and raspberry

Notre suggestion de vin au verre : en blanc Saint Véran, en rosé Cuvée Merle

Caillettes du Dauphiné froides 9,00€

Cold Dauphiné abomasum

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

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, bleu de Sassenage, poitrine de porc) 17,00€
Vercors's burger

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

Filet de bœuf charolais et sa sauce whisky 27,00€
Salers beef tenderloin with whiskey sauce

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

Filet de truite de l'Isère à la chartreuse verte 19,00€
Fillet of trout from Isère with green chartreuse

Notre suggestion de vin au verre : en blanc Chignin, Saint Joseph

Daurade au pesto de basilic 21,00€
Sea bream with basilic pesto

Notre suggestion de vin au verre : en blanc Chignin, Sauvignon

Entrecôte charolaise et ses pommes allumettes 17,50€
Charolais' entrecote with french fries

Notre suggestion de vin au verre : en rouge Graves, St Emilion

Andouillette grillée à la moutarde 14,00€
Grilled andouillette with mustard

Notre suggestion de vin au verre : en rouge Perrière, Minervois

Cuisses de Grenouilles (selon arrivage*) 24,00€
Frog legs

Notre suggestion de vin au verre en blanc : Sancerre

Pâtes fraîches faites maison ail basilic ou aux anchois 11,00€
Basil garlic or anchovy home made pasta

*Notre suggestion de vin au verre : en rouge Château La Freynelle, Bourgogne
Domaine Chapelle*

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

Tatin maison <i>Homemade tatin</i>	6.00€
Milk shake aux fruits rouges <i>Milk shake with red berries</i>	7.00€
Tarte citron aux copeaux de meringue <i>Lemon pie and its meringue sun</i>	8.00€
Mug minute au chocolat noisette et sa crème anglaise <i>Nuts and chocolate minute mug with its custard sauce</i>	5,00€
Crème brûlée chartreuse <i>Chartreuse crème brulée</i>	6,00€
Cœur coulant caramel au beurre salé <i>Salted butter caramel medium cooked cake</i>	5,00€
Buffet des desserts <i>Buffet of desserts</i>	14.00€
Assortiment de fromages affinés <i>Cheese plate</i>	8.00€
Fromage blanc de campagne <i>French cottage cheese</i>	7.00€
Café ou thé gourmand <i>Gourmet coffee or tea</i>	8.00€

Nos formules

Today's specials

Semaine Week-end

Midi uniquement

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

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	20 €	20 €
Buffet des entrées + Plat du jour	21 €	21 €
Buffet des entrées + Plat du jour + Buffet des desserts	26 €	29 €
Buffet des entrées + Buffet des desserts	24 €	26 €

Entrée du jour	8 €	/
Plat du jour (poisson ou viande)	14 €	15 €
Dessert du jour	6 €	/