



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, poire poivrée et sa brioche	19,00€
<i>Middle cooked home made Foie gras with peppery pear and his brioche</i>	
<i>Notre suggestion de vin au verre : en blanc Sauternes, Tariquet,</i>	
<i>plus osé : en rouge Pessac Léognan</i>	
Saumon fumé par nos soins et ses pommes sur son blinis	14,00€
<i>Home made smoked salmon and its apple blini</i>	
<i>Notre suggestion de vin au verre : en blanc Riesling, Chignin</i>	
Rouleau de printemps revisité	8,00€
<i>Spring roll revisited</i>	
<i>Notre suggestion de vin au verre : en rouge Syrah Castelnau, Moulin à vent, en rosé</i>	
<i>Amoutanage</i>	
Gratiné de ravioles du Dauphiné au bleu de Sassenage	
Ou Salade de ravioles du Dauphiné au bleu de Sassenage (au choix)	13,00€
<i>Browned ravioles with blue cheese of Sassenage or in salad</i>	
<i>Notre suggestion de vin au verre : en rouge Bourgogne Domaine Chapelle, Crozes-Hermitage</i>	
Truite fumée maison en cheesecake	10,00€
<i>Homemade smoked trout in cheesecake</i>	
<i>Notre suggestion de vin au verre : en rouge Minervois, Bourgogne Chapelle</i>	
L'avocat en tartine et son œuf poché, crème lardée	8,00€
<i>Avocado toast and its poached egg</i>	
<i>Notre suggestion de vin au verre : en rouge Pas du cerf, En passant</i>	
Buffet des entrées (hors période de Covid-19)	15,00€
<i>Buffet of starters</i>	

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 (Limousin ou 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 foie gras **27,00€**
Charolais beef fillet with foie gras sauce

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

Filet de daurade au coulis de persil et sa tombée de poivrons **17,00€**
Sea bream fillet and peppers

Notre suggestion de vin au verre : en blanc Riesling, Bourgogne Chapelle

Rôti de cabillaud au pesto et coppa, coulis de passion **19,00€**
Cod roast with pesto and coppa passion fruit coulis

Notre suggestion de vin au verre : en blanc Sancerre, Saint Véran

Entrecôte charolaise(250g) et ses pommes allumettes maison **22,00€**
Charolais' entrecote with home made french fries

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

Magret de canard au grill sauce framboises et myrtilles **15,00€**
Grilled duck breast with raspberries and blueberries

Notre suggestion de vin au verre : en rouge Bordeaux Freynelles, Graves

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

Notre suggestion de vin au verre en blanc : Sancerre

Pâtes fraîches faites maison pesto ou sauce tomates et anchois **11,00€**
Fresh homemade pasta with basil pesto or anchovy tomatoes

*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

Milkshake vanille bourbon et éclats d'oreo <i>Bourbon vanilla milksake with oreo chips</i>	8.00€
Pain perdu crème anglaise et sa boule de glace chartreuse <i>French bread with custard</i>	8.00€
Tarte citron aux copeaux de meringue <i>Lemon pie and its meringue sun</i>	8.00€
Tarte aux pommes et sa boule de glace cannelle <i>Apple pie with cinnamon ice cream</i>	6,00€
Crème brûlée au whisky <i>Creme brulee with whiskey</i>	6,00€
Le dessert des Trois Massifs (Tout chocolat) <i>The Three Massifs dessert</i>	7,00€
Buffet des desserts (hors période Covid-19) <i>Buffet of desserts</i>	15.00€
Assortiment de fromages affinés <i>Cheese plate</i>	8.00€
Fromage blanc de campagne <i>White cheese</i>	6.00 €
Café ou thé gourmand <i>Gourmet coffee or tea</i>	8.00€



Nos formules

Today's specials

Semaine Week-end

Midi uniquement

	Semaine	Week-end
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	21 €	22 €
Buffet des entrées + Plat du jour	22 €	23 €
Buffet des entrées + Plat du jour + Buffet des desserts	28 €	30 €
Buffet des entrées + Buffet des desserts	25 €	28 €
Entrée du jour	8 €	/
Plat du jour (poisson ou viande)	14 €	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

