



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 aux pommes 14,00€

Home made smoked salmon and its apple blini

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

Velouté de potimarron 7,00€

Pumpkin soup

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*

Vol au vent au curry 8,00€

Vol au vent with curry

Notre suggestion de vin au verre : en rouge Minervois, Bourgogne Chapelle

L'avocat en tartine et son œuf poché, crème lardée 8,00€

Avocado toast and its poached egg

Notre suggestion de vin au verre : en rouge Pas du cerf, En passant

Buffet des entrées (hors période de Covid-19) 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 (Limousin, 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€
Salers beef tenderloin with whiskey sauce

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

Saumonette sauce moutarde à l'ancienne 15,00€
Dogfish with old-style mustard sauce

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

Morue fraîche cuisson vapeur, à l'aïoli 19,00€
Steam cooking cod with aioli

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

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

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

Coq au vin et purée maison 13,00€
Cock cooked in wine and home made mashed potatoes

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

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

Notre suggestion de vin au verre en blanc : Sancerre

Pâtes fraîches faites maison pesto au basilic ou à l'anchoïade 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€
Pain perdu crème anglaise <i>French bread with custard</i>	7.00€
Tarte citron aux copeaux de meringue <i>Lemon pie and its meringue sun</i>	8.00€
Gâteau magique au Nutella <i>Nutella's magic cake</i>	5,00€
Profiterolles vanille chartreuse sauce chocolat <i>Vanilla chartreuse profiterolles with chocolate sauce</i>	9,00€
Cannoli siciliani <i>Cannoli siciliani</i>	8,00€
Buffet des desserts (hors période Covid-19) <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 €	/



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

