

**ENTREES
&
ASSIETTES COMPLETES**

Velouté aux cèpes et son œuf mollet: **15€**

Foie gras Maison: **15€**

St Marcellin chaud et pomme de terre en robe des champs: **15€**

Assiette de Charcuterie: **13€**

Salade Tétraz (Crudités, ravioles frits, jambon cru, Bleu du Vercors, noix): **18€**

Salade Vernaison (salade verte, truite fumée, bleu du Vercors): **17€**

Salade de crudités: **10€**

CARTE MONTAGNE

Tartiflette (Reblochon, pommes de terre, lardons, oignons, crème) : 18€

Tartibleue (Bleu du Vercors, pommes de terre, lardons, oignons, crème) : 18€

Fondue aux 3 fromages (2 personnes minimum) :
Emmental, Beaufort, gruyère, salade verte: 23€ /pers.



Raclette (2 personnes minimum)

(fromage à raclette de Savoie au lait cru IGP)

24€ avec charcuterie

24€ avec filet de Truite fumée de la Vernaison



Supplément charcuterie :

Rosette, jambon blanc et jambon cru 6€

GRATINEES DE RAVIOLES

(Spécialité du Royans)

Toutes nos gratinées mijotent avec de la crème...

- Ravioles pochées à la crème, et gruyère : **13€**
 - Au Bleu du Vercors ou St Marcellin: **16€**
 - Au Filet de truite fumée de la Vernaison : **18€**
- + Bol salade verte & crudités: **5€**



VIANDES

Avec accompagnement du jour

Magret de canard: **24€**

Bavette (180g) : **18€**

Steak haché façon boucher (180gr) : **14€**

Cuisse de canard confite: **19€**

Côte de veau (250g): **22€**

Souris d'agneau: **24€**

Supplément Sauce: 2€

Bleu du Vercors ou Vigneronne (Echalotes, vin rouge)

Sauce aux Cèpes: 3€

POISSONS

Avec accompagnement du jour

Filet de truite du Parc du Vercors, sauce au beurre, citron et amandes effilées : **18€**

Poisson selon arrivage: **15€**

CARTE DES DESSERTS

Faisselle fraîche: **6.00€**

- Crème
- Coulis de fruits rouges
- Miel

Assiette Fromages du Vercors : **6.00€**

Pot de glace « Cabiron »: **7.00€**

(Chocolat de Tanzanie et noisettes ou Caramel et morceaux de Brownie ou Vanille de Madagascar et pécan ou Sorbet de fruits rouges ou Sorbet fraise Senga)

Crème brûlée: **7.00€**

Tiramisu au Nutella : **7.00€**

Dessert du jour : **6.00€**

La petite histoire des glaces Cabiron...

Atelier de glacerie basé à Chorges, au pied du massif des Ecrins dans les Hautes Alpes
Cet atelier, embauche aujourd'hui moins de 10 salariés et travaille en collaboration avec Gérard Cabiron, Meilleur Ouvrier de France desserts glacés

Plus qu'une glace artisanale, il s'agit d'une glace d'un Maître Artisan Glacier
Des sorbets plein fruit aux plaisirs infinis, élaborés avec l'eau de source des Moulettes au pied du massif des Écrins, à moins de 2 km de l'atelier. Des glaces préparées avec du lait entier et de la crème de montagne collectés dans les fermes à 10 km de l'atelier.
Des œufs de poules issus de poules élevées en plein air.

MENU JUNIORS

(- de 12 ans) à 12€

Crudités et dés de fromage

OU

Petite assiette de charcuterie

Nuggets de Poulet

OU

Steak haché

Avec

Accompagnement du jour

OU

Frites

OU

Ravioles pochées

Dessert enfant du moment

Un verre de sirop

MENU VERCORS

27€

Duo de brick au fromage
(Une au Saint Marcellin et une au Bleu de Sassenage)

noix et avec crudités

ou

Assiette de Charcuterie

Filet de truite d'Echevis sauce
Beurre, citron et amandes effilées

ou

Cuisse de canard confite

ou

Steak haché façon boucher (180g)*

Avec

Avec accompagnement du jour

Dessert du jour

ou

Faisselle fraîche (crème, coulis de fruits rouges ou miel)

Sauce au choix* :

Au Bleu du Vercors

Vigneronne : Echalotes, vin rouge

MENU TETRAS

36€

Petite salade Tétras

OU

Petite salade Vernaison

OU

Saint Marcellin chaud et pomme de terre en robe des champs

Côte de veau (250g)*

OU

Filet de truite

OU

Bavette (180g)*

Avec

Avec accompagnement du jour

Assiette de fromages

OU

Dessert aux choix

Sauce au choix* :

Au Bleu du Vercors

Vigneronne : Echalotes, vin rouge

MENU TETRAS

36€

Petite salade Tétras

OU

Petite salade Vernaison

OU

Saint Marcellin chaud et pomme de terre en robe des champs

Côte de veau (250g)*

OU

Filet de truite

OU

Bavette (180g)*

Avec

Avec accompagnement du jour

Assiette de fromages

OU

Dessert aux choix

Sauce au choix* :

Au Bleu du Vercors

Vigneronne : Echalotes, vin rouge

MENU GOURMAND

43€

Velouté aux cèpes et son œuf mollet
ou
Foie gras Maison

Magret de canard*
ou
Souris d'agneau

Avec

Avec accompagnement du jour

Assiette de fromages

Dessert aux choix

Sauce au choix* :

Au Bleu du Vercors
Vigneronne : Echalotes, vin rouge