

## Les Salades

<b>Feuilleté sauce aux cèpes, et salade</b>	15.50 €
<b>Salade Vercorine</b> <i>Bleu du Vercors, noix du Dauphiné, Ravioles frites, lardons</i>	15.50 €
<b>Salade au St Marcellin rôti au miel</b> <i>Toasts de Saint Marcellin rôti au miel, Amandes grillées</i>	15.50 €
<b>Assiette d'été du randonneur</b> <i>Salade, tomates, mini Burrata à la crème, Melon, Fromages du Vercors, Jambon blanc et cru de pays</i> <i>Composition pouvant évoluer à faire confirmer par le serveur</i>	19 €

## Et pour accompagner votre salade

L'assiette de frites	7.00 €
La planchette de charcuteries fines	13.50 €
L'ardoise 4 fromages	11.00 €
Assiette charcuterie et fromages du Vercors	20.00 €

## La viande origine France

### **Burger maison servi avec frites et salade 22,00 €**

*Steack haché de bœuf 150g,*

*Oignons rouges, Tomates, Cornichon doux,*

*Sauce burger*

#### **1 Fromage au Choix :**

**Cheddar ou Bleu du Vercors ou Saint Marcellin**

**Supplément bacon : + 1,00 €**

### **Côte de bœuf pour 2 personnes minimum**

*Côte d'au moins 1kg.*

**39,00 € par personne**

*Gratin Dauphinois, Frites maison, Légumes du moment, salade verte et sauce aux Cèpes*

**3<sup>ème</sup> Personne : +15,00 €**

## *Menu des 2 Moucherolles*

**\*Salade Vercorine**

**\*Feuilleté aux Cèpes et salade verte**

**\*Planche de Charcuteries fines**

**\*Gratin de ravioles d'entrée au choix**

**Au St Marcellin et miel, à la truffe ou au Bleu du Vercors**

---

**\*Faux-filet grillé sauce aux Cèpes**

**\*Pavé de saumon rôti au pesto**

**\*Suggestion du chef à l'ardoise**

**Nos plats sont servis avec une garniture du moment**

**\*Gratin de ravioles (servi sans garniture)**

**- à la truffe ou au St Marcellin et miel ou au Bleu du Vercors**

---

**\*Profiterole, glace vanille et chocolat chaud fondu maison**

**\*Gâteau aux pommes et aux noix, sauce anglaise et glace vanille**

**\*Gâteau coulant au chocolat, sauce anglaise et glace vanille**

**\*Tartelette aux myrtilles sauvages et glace vanille**

**\*Glace artisanale, 2 boules au choix**

*32€*

*2 plats : entrée-plat ou plat-dessert*

*39€*

*3 plats*

## Les Gratins de Ravioles

Gratin de ravioles à la truffe	25.00 €
Gratin de ravioles au Saint Marcellin et au miel	21.00 €
Gratin de ravioles au bleu du Vercors	18.00 €

Supplément salade : 5.00 €

### **Menu Junior / Jusqu'à 10 ans**

**12,50 € / 1 plat au choix**

Ravioles en gratin ou Goujonnettes de volaille ou Steak haché

Frites

+ 1 boule de glace au choix OFFERTE

## Le plat chaud, au choix 25€/pers

**\*Faux-filet grillé sauce aux Cèpes**

**\*Pavé de saumon rôti au pesto**

**\*Suggestion du chef a l'ardoise**

**Nos plats sont servis avec une garniture du moment**

## Les Spécialités de Montagne

<b>Fondue Savoyarde</b>	<b>22.00 €</b>
Servie avec une salade d'accompagnement	
<b>Fondue aux cèpes <u>OU</u> aux morilles</b>	<b>26.00 €</b>
Servie avec une salade d'accompagnement	
Nos fondues peuvent être servies pour 1 personne. Nous pouvons être amené à limiter le nombre de caquelons par table.	
<b>L'assiette de charcuteries fines</b>	<b>13.50 €</b>
(Jambon blanc et cru, rosette, saucisson, coppa, chorizo, lonzo)	
<b>Gratin dauphinois</b>	<b>18.00 €</b>
Servi avec salade verte	
<b>Gratin dauphinois au bleu du Vercors</b>	<b>22.00 €</b>
Servi avec salade verte	
<b>Tartiflette au reblochon</b>	<b>25.00 €</b>
Servie avec salade verte	
<b>Tartibieu</b>	<b>25.00 €</b>
Servie avec salade verte	