

Carte et Formules Été 2025

Plat + Dessert 32 €, Entrée + Plat 38 €, Entrée + Plat + Dessert 42 €

Les Entrées : **13.00 €**

- Tartare de Tomates Anciennes, Burrata et Assaisonnement Estival
- Melon à l'Italienne, Jambon de Savoie, Crème Balsamique et Framboise
- Gaspacho de Betteraves, Miel, Glace de Chèvre frais
- Ravioles du Dauphiné, Pesto Noisettes et Épinards

Les Plats : **27.00 €**

- Tartare de Bœuf Classique ou César, Frites de Patates Douces, Mesclun
- Pièce du Boucher (VBF), Pommes Grenailles, Mesclun
- Truite du Vercors, Ratatouille Provençale, Risotto de Boulgour
- Burger du chef, Cheddar, Frites et Salade
- Burger Végétarien, Oignon Rouge, Pois Chiches, Sour Chili, Concombre
- Linguines Fraîches, accompagnement du jour

Fromages et Desserts : **8.00 €**

- Fondant au Chocolat Maison, Chantilly
- Nougat glacé, Coulis de Fruits Rouges
- Tartelette au Citron Meringuée
- Minestrone de Fraises, Basilic et Glace au Citron Vert
- Assiette de Fromages du Vercors
- Glaces et Sorbets (2 boules)
- Faisselle, Salade de Fruits ou Compote

Menu Enfant à 16 € (moins de 12 ans)

- Assiette de Jambon Blanc ou Tomates à l'Huile d'Olive ou Melon
- Steak Haché ou Aiguillettes de Poulet panées ou Fish and Chips
Accompagné de Légumes ou Frites ou Pâtes
- Fondant Chocolat ou Salade de Fruits ou Yaourt ou Boule de Glace

Tous nos plats sont élaborés sur place dans nos cuisines et selon nos recettes à partir de produits de qualité
Certains plats peuvent être modifiés ou manquants, selon les arrivages

Viandes Provenance France et CEE, conformément au décret 2002-1465 du 17 Décembre 2002

Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition auprès du personnel.

Couvert en supplément : 5 €

Prix Nets, Service compris, **Le restaurant n'accepte plus les chèques**