

Pour l'apéritif	Tarifs
Chartreuse verte tonic	10€
Le Génépi revigorant	10€
Ginger festif (sans alcool)	8€
Kir maison	7€
Bière artisanale 33cl	6€
Bière pression 25cl/50cl - Blonde Felsgold	3€/6€
Vin rouge AB Domaine du Sourbier 14cl/75cl	8€/34€
Vin blanc AB La Gouyarde 14cl/75cl	8€/34€
Sodas/Jus de fruit	3,50€

N'hésitez pas à nous demander notre carte complète des boissons !



A Partager	Tarifs
Planche Charcuterie	18€
Planche Fromage	18€
Planche Mixte	20€



Menu du jour - 17€

Plat du jour

Dessert du jour

Servi uniquement le midi en semaine, hors jours fériés

Découvrez notre Carte régionale

Nous vous proposons un menu changeant tous les jours, élaboré avec des produits frais de saison et de notre région.



Menu du Marché – 35€

(Entrée/Plat ou Plat/Dessert – 28€)

Mise en bouche

**

Entrée de l'ardoise

**

Plat de l'ardoise

**

Chariot de Fromages (supp 10€)

**

Choix de Dessert maison

A la carte

Tarifs

Potage de légumes de saison	10€
Terrine maison	16€
Ravioles du Dauphiné aux herbes	17€
Saumon fumé par nos soins et son toast brioché	20€
Entrée de l'ardoise	19€
Terrine de foie gras maison et sa brioche maison	25€
Plat de l'ardoise	25€
Tournedos juste poêlé	26€
Tournedos aux morilles	34€
Notre plateau de fromages affinés	12€
Fromage blanc à la crème ou au coulis de fruits rouges	8€
Dessert de notre pâtissier	12€



Les spécialités	à partir de 2 personnes	Tarif/personne
Tartiflette reblochon (disponible pour 1 personne)		18€
Fondue aux trois fromages		20€
Raclette fromage du Vercors, salade et charcuterie		22€
Choix du Dessert		10€

Servis tous les jours hors dimanches midi et jour férié.



Menu enfant – 12€

Servi jusqu'à 10 ans

Tomate ou saucisson

**

Jambon blanc ou steak haché ou Fish and chips

Accompagnement frites

**

Glace maison