

Entrées

Salade campagnarde 10.50€

Caillette chaude de la Drôme, jambon cru de pays, salade et crudités (1/2 St Marcellin en supplément : 1.00€)

Salade de la Vernaison 11.50€

Salade, terrine de truite et truite fumée du Vercors

Assiette dauphinoise 12.00€

Salade, ravioles, œufs, noix, jambon cru de pays ou truite fumée du Vercors

Foie gras maison au vin de noix 14.00€

Viande et Poisson

Bavette d'Aloyau au beurre d'ail 13.00€

Filet de truite, sauce au beurre blanc 12.50€

Cassolette de ravioles

Nature ou aux fines herbes 9.00€

Aux noix ou St Marcellin ou bleu 9.50€

A la truite fumée du Vercors 10.00€

Aux St Jacques 12.50€

Nos formules

Uniquement du lundi au vendredi

Plat du jour 10.00€

Formule expresse 13.00€

Plat du jour avec entrée du jour ou dessert du jour

Formule complète 16.00€

Entrée du jour, plat du jour et dessert du jour

Menu enfant

10.00€

1 sirop, steak haché avec gratin dauphinois ou ravioles,

2 boules de glace

Menu des Carmes

22.00€

Entrée au choix (supplément foie gras : 2€)

Bavette d'Aloyau ou filet de truite

Gratin dauphinois ou ravioles pochés

Fromage blanc ou sec

Dessert au choix (hors café et thé gourmand)

Menu du Chef

19.00€

Le weekend et jours fériés

Entrée du jour, plat du jour et dessert du jour

Fromages et Desserts

Assortiments de fromages régionaux 4.50€

Faisselle de fromage blanc 4.50€

Crème brûlée à l'eau de mélisse 6.00€

Moelleux au chocolat et crème anglaise 6.00€

Fondant au chocolat et crème anglaise 6.00€

Panna cotta avec coulis de fruits rouges 6.00€

Café ou thé gourmand 7.00€

Pauses glacées

Coupe Colonel (citron et vodka) 6.50€

Dame blanche (vanille, sauce chocolat et chantilly) 5.50€

Coupe Chartreuse 6.50€

(Glace chartreuse, liqueur de chartreuse, chantilly)

Boule de glace, parfums au choix 1.90€

(Supplément chantilly : 1.00€)

