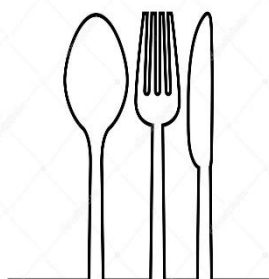


MENU DU JOUR

Du lundi au vendredi **midi** hors jours fériés



Plat du jour	9,00
Entrée et dessert	11,00
Entrée et Plat / Plat et Dessert	12,00
Entrée, Plat, Dessert	13,50

MENU DU GRAND SOM

24,00

- Entrées :** Feuilletés de caillette chaude, salade verte
- Ou  Caviar d'aubergine sur pain grillé, jambon cru, salade verte
- Ou  Foie gras à l'ancienne cuit au Porto blanc, pain d'épices et figues marinées à la badiane et cannelle (**sup. 3€**)

- Plats :** Truites meunières (élevage français)
- ou Côtelettes de veau à la crème au poivre et aux baies roses
-  (Accompagnement des plats : Gratin dauphinois et tian de légumes)

- Desserts :** 2 boules de glaces artisanales au choix
- ou Fromage blanc artisanal du Habert



LA CARTE

Accompagnements : Gratin Dauphinois et Tian de légumes

Poissons

Truite Meunière (élevage Français)



14,00

Truite aux amandes

16,00

Cuisse de Grenouilles (salade verte et gratin dauphinois)

18,00

Viande de Chartreuse (Boucherie Guerre)

Entrecôte (Frites et salade verte)

18,00

(Gratin Dauphinois et salade verte) 20,00

Côtelettes de veau à la crème au poivre et baies roses

16,00

Desserts et fromages



Fromage blanc du Habert 3,50

Tartelette myrtille 5,00

(Avec coulis fruits rouges ou crème) 3,90

Tartelette aux noix 6,00

Fromage sec de Chartreuse 5,00

Parfait glacé au miel 5,00

Tiramisu framboise 5,00

Crème chocolat 6,50

Avec pistaches, amandes effilées, noix, noisettes, oranges confites.

Café ou thé gourmand 7,50



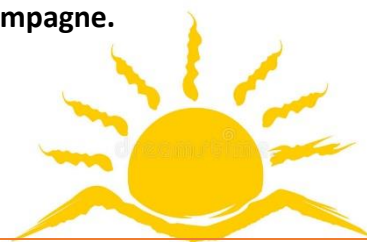
Assiettes gourmandes



Ardéchoise : Feuilleté de caillette chaude, Picodon	13,50
Lyonnaise : Gâteau de foie de volaille maison avec sauce tomate, Cerveille de Canut	15,50
Savoyarde : Duo de Diots (1 nature, 1 aux herbes), Tomme et délice de Chartreuse	16,50
De l'Ain : Cuisse de poulet gratinée au Comté	18,50
Dauphinoise : Andouillette à la crème gratinée au Saint Marcellin	19,50
Périgourdine : Aiguillettes de canard, figues marinées maison à la cannelle et badiane,	
Cabécou	20,00
Supplément foie-gras	3,00

Toutes nos assiettes gourmandes sont garnies de frites maison, de légumes, d'un panaché de salades vertes et accompagnées de pain de campagne.

Salades d'été



	Simple	Double
Mille-feuille de chèvre (Salade verte, pain grillé, aubergine, tomate)	8,50	11,50
Carpaccio de bœuf (Câpres, Parmesan, tomates confites, huile d'olive au basilic)	10,00	13,00
Salade de crozets (Salade verte, jambon cru, fêta, noix, olives, tomates cerises)	10,00	13,00

Suppléments



Frites maison	3,50
Gratin dauphinois	5,00
Assiette de charcuterie	4,00 /pers.



Formule planche



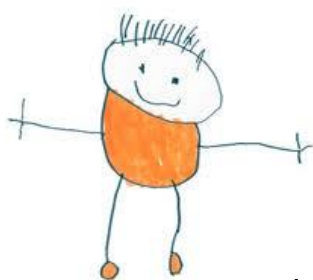
Chartreuse :	½ Reblochon pané cuit au vin blanc, Frites maison, Jambon cru, salade	18,00
Entremont :	Jambon cru et saucisson paysan tranchés Cuit dans un gratin dauphinois, salade verte	15,00
Ravioles :	Spécialité du Dauphiné, Pâte farcie au fromage blanc Jambon cru et salade verte	Nature 16,00 Cèpes 18,00 Bleu du Vercors 18,00 Morilles 19,00 Safran 19,00

Fondue



	Prix/Pers
Spécialité Savoyarde aux 4 fromages (Beaufort, Comté, Emmenthal, Abondance)	Nature 18,00 Cèpes 20,00 Morilles 22,00 Supplément charcuterie 4,00

Menu enfant



8,50

Sirop au choix
Steak haché **ou** Pavé de saumon (Frites ou légumes)
Ou
Gratin de ravioles et sa salade verte
2 boules de glaces artisanales au choix