

Entrées & Petites salades

Starters and small salads

- Pyramide de foie gras de canard Français, chutney abricot épices, briochette **18,90 €**
pyramid of foie gras, apricot and spices chutney, small brioche
- Saumon fumé au bois de chêne, rillettes de truite aux agrumes **17,50 €**
Home-made smoked salmon, trout and citrus fruit rillettes
- Terrine de caillette & caïon, légumes aux vinaigre **10,50 €**
Caillette and Caïon terrine, pickled vegetables
- Œuf en brioche, morilles & foie gras **13,50 €**
Egg in bun, morels and foie gras
- Salade du campagnard, salade verte, lardons, œuf, croûtons **9,80 €**
Salad, diced pancetta, eggs, croutons
- Salade verte aux noix du Dauphiné vinaigrette miel & noix..... **5,90 €**
Salad, walnuts from Dauphiné, honey and walnuts vinaigrette

Grandes salades & Plats

Big salads and Main Courses

- **Planche campagnarde**, terrine de caïon & caillette, charcuteries sélectionnées, **16,00 €**
pickles & chips de légumes
Caillette and Caïon terrine, selected charcuterie, pickles, vegetables chips
- **Salade Royale du Pêcheur**, salade, noix de Saint-Jacques, gambas, **19,50 €**
saumon fumé, tomates cerises, vinaigrette aux agrumes & gingembre
Salad, cherry tomatoes, scallops, prawns, smoked salmon, citrus fruit and ginger vinaigrette
- **Salade de ravioles croquantes**, salade, tomate, noix du Dauphiné, copeaux **16,90 €**
de Parmesan, ravioles du Dauphiné
Salad, tomatoes, walnuts from Dauphiné, parmesan chunks, ravioles of Dauphiné
- **Salade de chèvre chaud croustillant au miel & origan**, **16,50 €**
pétales de jambon cru, tomate, noix du Dauphiné, vinaigrette miel & noix
Salad, baked goat cheese honey and oregano samosa, serano ham, tomatoes, walnuts from Dauphiné, honey and walnuts vinaigrette
- **Salade Fermière**, salade, tomates, poulet fermier émincé, œufs au plat **16,90 €**
salad, tomatoes, minced chicken, crouton, fried eggs

Pâtes

Pastas

- Ravioles du Dauphiné sauce au bleu **16,50 €**
Ravioles from Dauphiné, blue cheese sauce
- Ravioles du Dauphiné crème basilic..... **16,50 €**
Ravioles from Dauphiné, basil sauce
- Cassolette de ravioles du Dauphiné aux morilles, salade verte **19,00 €**
Casserole of ravioles from Dauphiné, morels sauce, served with salad
- Pâtes fraîches,saumon fumé, crème basilic, tomate cerise..... **18,50 €**
Fresh pastas, smoked salmon, basil cream, cherry tomatoes
- Pâtes fraîches, saveurs de Provence, chorizo, ail, herbes fraîches, tomates cerises **17,50 €**
Fresh pastas, garlic, fresh herbs, cherry tomatoes and chorizo
- Pâtes fraîches, véritable bolognaise **17,50 €**
Fresh pastas and home-made bolognese

Poissons

Fishes

- Friture de Truitelles selon arrivage, salade verte, frites, sauce tartare.....**22,00 €**
Fish fry, depending on delivery, served with salad, French fries, and tartare sauce
- Noix de Saint jacques & Gambas, juste snackés, ravioles du Dauphiné.....**22,50 €**
Scallops and prawns served with ravioles of Dauphiné
- Filet de truite de l'Isère, crème de Murçon, garniture du moment**19,90 €**
Trout fillet from Isère, Murçon cream side of the moment
- Bar grillé aux Herbes & aromates, garniture du moment**20,90 €**
Whole grilled-bass with herbs, served with side of the moment
- Cuisses de grenouilles ail & persil, frites, salade.....**19,00 €**
Frog's legs, garlic, parsley, served with salad, French fries

Viandes

Meats

- Agneau du Trièves confit à l'huile d'olives, en croûte d'herbes, Gratin Dauphinois **21,50 €**
Breaded and candied lamb from Trièves with olive oil, herbs, served with potatoes Dauphinoise
- Magret de canard Français aux agrumes, ravioles du Dauphiné **20,50 €**
French duck breast with citrus fruits, served with ravioles of Dauphiné
- Burger Vercors Trièves, pain, bœuf du Trièves, bleu du Vercors sassenage, **18,90 €**
tomates, salade, oignons confits, chips de lard, frites, salade
Beef from Trièves, bread, salad, blue cheese, tomatoes, bacon, candied onions, French fries, salad
- Pavé de bœuf du Trièves, sauce au bleu, frites **22,50 €**
Grilled beef steak, blue cheese sauce, served with French fries
- Pavé de bœuf du Trièves, sauce morilles, frites **23,50 €**
Grilled beef steak, morels sauce, served with French fries

- Jambon au torchon sauce aux morilles, pâtes fraîches.....**19,50 €**
Baked ham, morels sauce, served with fresh pastas
- Sherkan tartare de bœuf du Trièves 300 gr, juste plaqué, sauce au bleu, frites**18,00 €**
Sherkan beef (300gr) cooked for a few seconds, blue cheese sauce, served with French fries
- Tartare de bœuf du Trièves 300 gr, sauce au bleu, frites**18,00 €**
Beef tartare (300gr, raw meat) blue cheese sauce, served with French fries

Garnitures - Sides

- Assiette de frites - French fries.....**5,50 €**
- Assiette de garniture du moment - Side of the moment **5,50 €**
- Gratin Dauphinois - Potatoes Dauphinoise **6,50 €**

Prix tva incluse

Supplément pour plat partagé 4 €

Supplement for shared dish

Fromages

Cheese

Le Chef vous propose une assiette de fromages sélectionnés de producteurs régionaux
Plate of local cheese selected by the Chef

Fromages fermiers affinés du Vercors de la ferme de la Bourrière à Méaudre : Tomme grise & Saint Marcelin
Fromage fermier de chèvre bio du Trièves de Saint Martin de la Cluze Le Coin : Pyramide cendrée
Fromage fermier du Vercors au lait de vache : bleu du Vercors Sassenage.

- Assiette de fromages du Trièves & Vercors **7,50 €**
Plate of cheese from Trièves and Vercors

Nous vous proposons des faisselles fermières de l'Isère
Les confitures sont fabriquées sur place par le Chef Xavier Castillan Confitures du Trièves

- Faisselle fermière de l'Isère à la crème **4,50 €**
Cottage cheese from Isère, cream
- Faisselle fermière de l'Isère & sa confiture **5,00 €**
Cottage cheese from Isère, home-made jam

Menu Dauphinois

32 €

Salade du campagnard salade, lardons, œuf, croûtons
Salad, diced pancetta, eggs, croutons

ou

Terrine de caillette & caïon légumes aux vinaigre
Caillette and Caïon terrine, pickled vegetables

Filet de truite de l'Isère, crème de Murçon, garniture du moment
Trout fillet from Isère, Murçon cream served with side of the moment

ou

Jambon au torchon sauce aux morilles, pâtes fraîches
Baked ham, morels sauce, served with fresh pastas

Assiette de fromages du Trièves & Vercors
Plate of cheese from Trièves and Vercors

ou

Faisselle fermière de l'Isère à la crème
Cottage cheese from Isère, cream

Pâtisserie ou coupe glacée au choix
Pastries or ice cream

❖ Aucun changement de plats dans les menus
No changing of dishes in the menus

Menu Herbelon

42 €

Saumon fumé au bois de chêne,
rillettes de truite aux agrumes
Smoked salmon, trout and citrus fruit rillettes

ou

Foie gras de canard Français, chutney abricot, briochette
Foie gras, apricot and spices chutney, small brioche

Agneau du Trièves confit à l'huile d'olive,
en croûte d'herbes, gratin Dauphinois
Breaded and candied lamb from Trièves with olive oil, herbs,
served with potatoes Dauphinoise

ou

Noix de Saint Jacques & Gambas
juste snackés, ravioles du Dauphiné
Scallops and prawns served with ravioles of Dauphiné

Assiette de fromages du Trièves & Vercors
Plate of cheese from Trièves and Vercors

ou

Faisselle fermière de l'Isère à la crème
Cottage cheese from Isère, cream

Pâtisserie ou coupe glacée au choix
Pastries or ice cream

Menu Enfant Mini Campagnard

7,50 €

Nuggets frites

Chicken nuggets, French fries

OU

Pâtes fraîches bolognaise

Fresh pastas with bolognese sauce

Glace 2 boules, 2 parfums aux choix

Ice cream , two flavors

OU

Gaufre au sucre, confiture ou pâte à tartiner

Waffle with sugar, jam or nutella

Menu Enfant Maxi Campagnard

12 €

Burger frites

Beef burger, French fries

OU

Ravioles du Dauphiné à la crème

Ravioles from Dauphiné, cream

Glace 2 boules, 2 parfums aux choix

Ice cream, two flavors

OU

Gaufre au sucre, confiture ou pâte à tartiner

Waffle with sugar, jam or nutella

❖ Menu Enfant Mini Campagnard & Maxi Campagnard jusqu'à 14 ans

Bébé - 2 ans Menu Mini Campagnard offert