

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
- Millefeuilles croustillant, saumon fumé & tartare, crème aux agrumes**15,50 €**
Crispy mille-feuille of smoked salmon and salmon tartare, citrus fruit cream
- Terrine de caillette & caïon, légumes aux vinaigre **9,50 €**
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 **5,90 €**
Salad, walnuts from Dauphiné

Grandes salades & Plats

Big salads and Main Courses

- **Planche campagnarde, terrine de caïon & caillette, charcuteries sélectionnées,.....14,00 €**
pickles & chips de légumes
Caillette and Caïon terrine, selected charcuterie, pickles, vegetables chips
- **Salade gourmande de caillette, salade, caillette, magret fumé,15,90 €**
légumes, vinaigrette au Xérès
Salad, caillette, smoked duck breast, vegetables, Xeres vinegar
- **Salade de ravioles croquantes, salade, tomate, noix du Dauphiné, copeaux.....15,90 €**
de Parmesan, ravioles des Grands Goulets
Salad, tomatoes, walnuts from Dauphiné, parmesan chunks, ravioles of Grands Goulets
- **Salade de chèvre chaud croustillant au miel & origan, pétales de jambon cru15,50 €**
Salad, baked goat cheese, honey and oregano samosa, serano ham
- **Bol Végétarien saveurs d'ailleurs, assortiment de légumes, légumineuses et céréales15,90 €**
Vegetarian bowl, mix of vegetables and cereals

Pâtes

Pastas

- Poêlée d'escargots noix & antésite, ravioles du Dauphiné **19,50 €**
Pan fried snails, walnuts and licorice sauce, served with ravioles from Dauphiné
- 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, saveurs de Provence, chorizo, ail, herbes fraîches, tomates cerises..... **16,50 €**
Fresh pastas, garlic, fresh herbs, cherry tomatoes and chorizo
- Pâtes fraîches, véritable bolognaise **17,50 €**
Fresh pastas and home-made bolognese

Poissons

Fishes

- Friture d'ablettes, salade verte, frites, sauce tartare.....**22,00 €**
Fried truitelle, served with salad, French fries, and tartar sauce
- Petite fritures, salade verte, frites, sauce tartare**16,50 €**
Fish fry, served with salad, French fries, and tartar sauce
- Filet de truite du Vercors, crème de Chartreuse & noix, garniture du moment**18,90 €**
Trout fillet from Vercors, Chartreuse cream and walnuts, served with side of the moment
- Pavé de saumon sauce vierge, garniture du moment**17,90 €**
Salmon fillet sauce vierge, served with side of the moment
- Brochettes de cuisses de grenouilles ail & persil, garniture du moment**19,00 €**
Skewered frog's legs, garlic, parsley, served with side of the moment
- Brochette de cuisses de grenouilles crème de Chartreuse, garniture du moment ..**19,00 €**
Skewered frog's legs, Chartreuse cream, served with side of the moment

Viandes

Meats

- Agneau du Trièves confit à l'huile d'olives, en croûte d'herbes, Gratin Dauphinois **19,50 €**
Breaded and candied lamb from Trièves with olive oil, herbs, served with potatoes Dauphinoise
- Poulet fermier du Trièves juste rôti, pommes grenailles à la fleur de sel **17,60 €**
Roasted farm chicken from Trièves, served with roasted new potatoes
- Magret de canard Français aux agrumes, ravioles du Dauphiné **19,50 €**
French duck breast with citrus fruits, served with ravioles of Dauphiné
- Burger Vercors Trièves, pain, bœuf du Trièves, bleu du Vercors sassenage, **18,50 €**
tomates, salade, oignons confits, frites
Beef from Trièves, bread, salad, blue cheese, tomatoes, bacon, candied onions, French fries
- 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 boeuf 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 boeuf 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 locaux

Plate of local cheese selected by the Chef

Un fromage fermier affiné au lait de vache Bio du Trièves
de Saint Martin de Clelles GAEC des Vorsys : Tomme grise,
un fromage fermier de chèvre bio du Trièves de Saint Martin de la Cluze Le Coin : pyramide cendrée
& un 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

Les faisselles sont au lait bio du Trièves de Saint Martin de Clelles GAEC des Vorsys
Les confitures sont fabriquées sur place par le Chef Xavier Castillan Confitures du Trièves

- Faisselle du Trièves à la crème **4,50 €**
Cottage cheese from Trièves, cream
- Faisselle du Trièves & sa confiture **5,00 €**
Cottage cheese from Trièves, 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

Pavé de saumon sauce vierge, garniture du moment
Salmon fillet sauce vierge, 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 du Trièves à la crème
Cottage cheese from Trièves, 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 €

Millefeuilles croustillant, saumon fumé & tartare
crème aux agrumes

Crispy mille-feuille of smoked salmon & tartare, citrus fruit cream

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

Filet de truite du Vercors crème de Chartreuse
& noix, garniture du moment
Trout fillet from Vercors, Chartreuse cream and walnuts,
served with side of the moment

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

ou

Faisselle du Trièves à la crème
Cottage cheese from Trièves, cream

Pâtisserie ou coupe glacée au choix
Pastries or ice cream

7,50 €

Menu Enfant Mini Campagnard

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

12 €

Menu Enfant Maxi Campagnard

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