

Entrées & Petites salades

Starters and small salads

- Pyramide de foie gras de canard Français, chutney abricot épicés, briochette..... **18,90 €**
pyramid of foie gras, apricot and spices chutney, small brioche
- Saumon fumé au bois de chêne, sorbet citron basilic **17,50 €**
Home-made smoked salmon, basil lemon ice cream
- Terrine de Lapin aux pistaches, pickles aux vinaigre **10,50 €**
Rabbit terrine with pistachios, 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, olives **9,80 €**
Salad, diced pancetta, eggs, croutons, olives
- Salade verte aux noix du Dauphiné, vinaigrette miel & noix **5,90 €**
Salad, walnuts from Dauphiné, honey and walnuts vinegar

Grandes salades & Plats

Big salads and Main Courses

- **Salade Royale du Pêcheur, salade, noix de Saint Jacques, gambas,..... 22,00 €**
saumon fumé, tomates cerises, vinaigrette aux agrumes
Salad, cherry tomatoes, scallops, prawns, smoked salmon, citrus fruit vinegar
- **Salade de ravioles croquantes, salade, tomate, noix du Dauphiné, copeaux..... 17,00 €**
de Parmesan, ravioles du Dauphiné, vinaigrette miel & noix
Salad, tomatoes, walnuts from Dauphiné, parmesan chunks, ravioles of Dauphiné
, honey and walnuts vinegar
- **Salade de chèvre chaud croustillant au miel & origan, 17,00 €**
jambon cru serrano, tomate, noix du Dauphiné, vinaigrette miel & noix
Salad, baked goat cheese, honey and oregano samosa, serano ham, tomatoes,
walnuts from dauphiné, honey and walnuts vinegar
- **Carpaccio de Tomates Anciennes, Véritable Mozzarella Di Buffala, 15,50 €**
huile d'olives, basilic
Old tomato carpaccio, true mozzarella Di buffala, olive oil, basil

Pâtes

Pastas

- Ravioles du Dauphiné Label rouge sauce au bleu **16,50 €**
Ravioles from Dauphiné, blue cheese sauce
- Ravioles du Dauphiné Label Rouge crème basilic..... **16,50 €**
Ravioles from Dauphiné, basil sauce
- Cassolette de ravioles du Dauphiné Label Rouge aux morilles, salade verte **19,00 €**
Casserole of ravioles from Dauphiné, morels sauce, served with salad
- Pâtes fraîches, saumon fumé, crème basilic, tomate cerise..... **17,50 €**
Fresh pastas, smoked salmon, basil cream, cherry tomatoes
- Pâtes fraîches, aux morilles **19,00 €**
Fresh pastas, morels sauce

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 Label Rouge **23,50 €**
Scallops and prawns served with ravioles of Dauphiné
- Pavé de saumon sauce vierge, quinoa & légumes du soleil **17,90 €**
Salmon fillet sauce vierge, served with quinoa and vegetables from the sun
- Bar entier grillé aux herbes & aromates, quinoa & légumes du soleil **22,00 €**
Whole grilled-bass with herbs, served with quinoa and vegetables from the sun
- Cuisses de grenouilles ail & persil, frites, salades **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
- Burger Vercors Trièves, pain, bœuf du Trièves, bleu du Vercors sassenage,**18,90 €**
tomates, salade, oignons confits, frites
Beef from Trièves, bread, salad, blue cheese, tomatoes, bacon, candied onions, French fries
- Burger Italien, pain basilic, Jambon cru italien, Escalope milanaise, Mozzarella Di Buffala,**18,90 €**
pesto, tomates confites, salade, avocat, frites
Italian burger, basil bread, Italian raw ham, Milanese escalope, Mozzarella Di Buffala,
pesto, candied tomatoes, salad, avocado, 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 aux 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 Quinoa & légumes du soleil - quinoa and vegetables from the sun..... **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 Vercors Trièves

Plate of local cheese selected by the Chef

Carré du Trièves Bio au lait de vache, Tomme de chèvre bio du Trièves
& bleu du Vercors Sassenage au lait de vache

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

Les faisselles du Trièves de la Laiterie du Mont Aiguille à Clelles
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

34 €

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

ou

Terrine de Lapin aux Pistaches légumes aux vinaigre
Rabbit terrine with pistachios, pickled vegetables

Pavé de saumon sauce vierge, Quinoa, ratatouille
Salmon fillet sauce vierge, served with quinoa and ratatouille

ou

Pavé de boeuf sauce au bleu, frites

Grilled beef steak, blue cheese sauce, served with French fries

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

44 €

Saumon fumé au bois de chêne, sorbet citron basilic

Home-made smoked salmon, basil lemon ice cream

ou

Foie gras de canard Français, finger glacé au foie gras

Foie gras, finger glazed with foie gras

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 émulsion de chartreuse

quinoa & légumes du soleil

Trout fillet with chartreuse cream,
served with quinoa and ratatouille

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

Menu Enfant Mini Campagnard

7,50 €

Nuggets frites
Chicken nuggets, French fries

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