






# Entrées & Petites salades

## Starters and small salads





- **Pyramide de foie gras de canard Français, sorbet figue, briochette.....19,50 €**  
pyramid of foie gras, fig sorbet, small brioche
- **Saumon fumé au bois de chêne, sorbet citron basilic, toasts.....18,00 €**  
Home-made smoked salmon, basil and lemon sorbet, toasts
- **Terrine aux noix du Dauphiné & à la Chartreuse.....11,00 €**   
Home-made terrine with walnuts from Dauphiné, chartreuse (local alcohol)
- **Œuf en brioche aux morilles & foie gras Français.....16,50 €**  
Egg in bun, morels and foie gras
- **Salade campagnarde, duo de salade verte, lardons, œuf, croûtons, olives .....10,20 €**   
Salad, diced pancetta, eggs, croutons, olives
- **Salade verte aux noix du Dauphiné, vinaigrette miel & noix.....6,50 €**     
Salad, walnuts from Dauphiné, honey and walnuts vinaigrette

Nos pains, brioches & pain de mie sont fait maison à la farine du Trièves

Our bread, brioche and toast are home-made with flour from Trièves

# Grandes salades & Plats froids

## Big salads and Cold dish

- Tomat' Mozzarella Di Buffala & Glace balsamique, ..... **16,40 €**    
Tomates anciennes, véritable Mozzarella Di Buffala & huile d'olive basilic  
Tomatoes, true mozzarella Di buffala, balsamic vinegar ice cream, olive oil, basil
- Salade Royale du Pêcheur, Duo de salade verte, noix de Saint Jacques..... **23,50 €**    
gambas, saumon fumé, tomates cerises & vinaigrette aux agrumes  
Salad, cherry tomatoes, scallops, prawns, smoked salmon, citrus fruit vinaigrette
- Salade de ravioles croquantes, Duo de salade verte, noix torréfiées ..... **18,80 €**   
du Dauphiné, copeaux de parmesan, ravioles du Dauphiné, vinaigrette miel & noix  
Salad, walnuts from Dauphiné, parmesan chunks, ravioles from Dauphiné,  
honey and walnuts vinaigrette
- Salade de chèvre chaud croustillant au miel & origan..... **18,80 €**   
jambon cru, tomates cerises, noix torréfiées du Dauphiné, vinaigrette miel & noix  
Salad, baked goat cheese, honey and oregano samosa, serano ham, cherry tomatoes,  
walnuts from Dauphiné, honey and walnuts vinaigrette

# Pâtes

## Pastas

- Ravioles du Dauphiné Label rouge sauce au bleu.....**17,50 €**   
Ravioles from Dauphiné, blue cheese sauce
- Ravioles du Dauphiné Label rouge crème basilic.....**17,50 €**   
Ravioles from Dauphiné, basil cream sauce
- Ravioles du Dauphiné Label rouge huile d'olives.....**17,50 €**   
Ravioles from Dauphiné, olives oil
- Cassolette de ravioles du Dauphiné Label rouge aux morilles, salade verte...**22,00 €**   
Casserole of ravioles from Dauphiné, morels sauce, served with salad
- Pâtes fraîches façon wok, poulet, tomates, poivrons.....**18,50 €**   
Stir fried pastas, chicken, tomatoes, bell peppers
- Pâtes fraîches au saumon fumé, crème basilic .....**18,50 €**  
Fresh pastas, smoked salmon, basil cream sauce

# Poissons

## Fishes



- Friture de Truitelles de l'Isère selon arrivage, .....**23,00 €**   
salade verte, frites fraîches & sauce tartare.  
Fish fry, (following on delivery), served with salad, French fries, and tartare sauce
- Noix de Saint-Jacques & Gambas, juste snackés, .....**24,50 €**  
ravioles du Dauphiné & emulsion de Chartreuse.  
Scallops and prawns served with ravioles of Dauphiné, chartreuse (local alcohol)
- Bar entier aux herbes & aromates cuit à la flamme,.....**22,90 €**    
quinoa & légumes du soleil.  
Whole bass with herbs, flame-grilled, served with quinoa and mediterranean vegetables
- Pavé de saumon sauce vierge,..... **21,00 €**    
frites fraîches & légumes du soleil.  
Salmon fillet sauce vierge, served with French fries and mediterranean vegetables
- Cuisses de grenouille ail & persil,.....**23,00 €**  
frites fraîches & salade verte  
frog's legs, garlic, parsley, served with salad, French fries

# Viandes










## Meats

- Agneau du Trièves confit à l'huile d'olives en croute d'herbes, ..... **22,80 €**  
gratin Dauphinois.  
Breaded and candied lamb from Trièves with olive oil, herbs, served with potatoes Dauphinoise
- Burger Vercors Trièves, bœuf du Trièves,..... **19,90 €**  
bleu du Vercors Sassenage, ketchup Maison, salade, oignons confits, frites fraîches.  
Beef from Trièves, bun, salad, blue cheese, candied onions, French fries, home-made ketchup
- Burger Italien, pain basilic, jambon cru, escalope de veau du Trièves,..... **19,90 €**  
mozzarella Di buffala, pesto, tomates confites, salade, avocat, frites fraîches.  
Italian burger, basil bread, serano ham, veal milanese , Mozzarella Di Buffala, pesto, candied tomatoes, salad, avocado, French fries
- Pavé de bœuf du Trièves, sauce au bleu, frites fraîches..... **23,80 €**   
grilled beef steak from Trièves, blue cheese sauce, served with French fries
- Pavé de bœuf du Trièves, sauce aux morilles, frites fraîches..... **24,80 €**   
grilled beef steak from Trièves, morels sauce, served with French fries

Nos pains burgers & pains basilic sont fait maison à la farine du Trièves  
Our burger buns and basil bread are home-made with flour from Trièves

- Sherkan tartare de boeuf du Trièves, 300 gr, juste plaqué, .....**19,50 €**   
 sauce au bleu, frites fraîches.  
 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 fraîches.....**19,00 €**   
 Beef tartare (300gr raw meat) blue cheese sauce, served with French fries
- Ballotine de Volaille du Trièves, foie gras, petits légumes & jus truffé,.....**24,00 €**  
 ravioles du Dauphiné à l'huile d'olives  
 Chicken from Trièves, vegetables, truffle sauce, ravioles from Dauphiné, olive oil

## Garnitures - Sides

- Assiette de frites fraîches.....**7,00 €**     
 French fries
- Assiette de quinoa & légumes du soleil.....**6,50 €**     
 Quinoa and mediterranean vegetables
- Gratin Dauphinois.....**8,00 €**     
 Potatoes Dauphinoise

TVA & service compris

Supplément pour plat partagé 4 €  
 Supplement for shared dish

# Fromages

## Cheese

Le Chef vous propose  
un assortiment de trois fromages sélectionnés Vercors Trièves  
Plate of local cheese selected by the Chef

- Assiette de fromages du Trièves & Vercors .....**8,00 €**  
Plate of local cheese from Trièves and Vercors
- Fromage blanc en faisselle à la crème, .....**5,50 €**  
Cottage cheese , cream
- Fromage blanc en faisselle & sa confiture Maison.....**6,00 €**  
Cottage cheese , home-made jam

Nous sommes à votre disposition si vous souhaitez avoir des renseignements supplémentaires concernant les éventuels allergènes présents dans notre carte.

# Nos Producteurs

## Our producers

Nous aimons faire découvrir nos plats concoctés à partir de produits locaux & régionaux  
s'appuyant sur le savoir-faire de nos producteurs

We are delighted to introduce our cuisine made with local products  
and based on our producers expertise

- ◆ Nos pains, brioches, burgers & pâtisseries sont confectionnés avec la farine du Trièves de la Minoterie du Trièves à Clelles  
Our breads, buns, burgers & pastries are made with flour from de Trièves from the Trièves flour mill in Clelles
- ◆ La viande de bœuf & de veau du Trièves proviennent de la ferme Maubleu à Sinard  
The beef and veal from Trièves comes from the Maubleu farm in Sinard
- ◆ La volaille du Trièves provient de Angus & la Plume à Longefond  
The chicken from Trièves comes from Angus & la Plume in Longefond
- ◆ L'agneau & le veau du Trièves proviennent de la ferme Benoit Vallier à Saint-Guillaume  
The lamb and veal from Trièves come from the Benoit Vallier farm in Saint-Guillaume
- ◆ La friture de Truitelles provient de la pisciculture Murgat à Beaufort en Isère  
The fishing comes from the Murgat fish from in Beaufort
- ◆ Les fruits & légumes proviennent de la Halle Charly Primeurs MOF primeurs à Seyssinet  
Fruits and vegetables come from the Halle Charly Primeurs MOF primeurs in Seyssinet
- ◆ Les fromages Vercors Trièves proviennent du Box Fermier au Mines de Grenoble  
Cheeses from Vercors Trièves come from the Box Fermier in Mines of Grenoble



## Menu Daupinois

38€

Petite mise en bouche

\*\*\*

Salade campagnarde,  
duo de salade verte, lardons, œuf, croûtons, olives

Ou

Terrine aux noix & à la Chartreuse

\*\*\*

Pavé de saumon sauce vierge,  
frites fraîches, légumes du soleil

Ou

Ballotine de volaille, Foie gras, petits légumes  
& jus truffé ravioles du Dauphiné à l'huile d'olives

\*\*\*

Assiette de fromages du Trièves & Vercors

Ou

Fromage blanc en faisselle, à la crème

\*\*\*

Dessert au choix

## Menu Herbelon

48€

Petite mise en bouche

\*\*\*

Saumon fumé au bois de chêne,  
sorbet citron basilic, toasts

Ou

Foie gras de canard Français, sorbet figues, briochette

\*\*\*

Agneau du Trièves confit à l'huile d'olives  
en croutes d'herbes, gratin Daupinois

Ou

Pêche du moment  
quinoa & légumes du soleil

\*\*\*

Assiette de fromages du Trièves & Vercors

Ou

Fromage blanc en faisselle, à la crème

\*\*\*

Dessert au choix



◆ Aucun changement de plats dans les Menus

**Menu Enfant**  
**Mini Campagnard**

9€

Nuggets frites  
Chicken nuggets, French fries  
Ou  
Poisson légumes  
Fish, vegetables

\*\*\*

Glace 2 boules, parfums aux choix  
Ice cream, two flavors

Ou

Gaufre au sucre, confiture ou pâte à tartiner  
Waffle with sugar, jam or nuttela

**Menu Enfant**  
**Maxi Campagnard**

14€

Burger frites  
Beef burger, French fries  
Ou  
Ravioles du Dauphiné huile d'olives  
Ravioles from Dauphiné, olives oil

\*\*\*

Glace 2 boules, parfums aux choix  
Ice cream, two flavors

Ou

Gaufre au sucre, confiture ou pâte à tartiner  
Waffle with sugar, jam or nuttela

• **Menu Enfant Mini Campagnard & Maxi Campagnard jusqu'à 14 ans**  
Children's menu Mini Campagnard and Maxi Campagnard up to 14 years old

• **Aucun changement de plats dans les Menus**  
No changing of dishes in the menus