





Entrées & Petites salades

Starters and small salads

- **Pyramide de foie gras de canard Français, sorbet figue, briochette.....20,50 €**
pyramid of foie gras, fig sorbet, small brioche
- **Saumon fumé au bois de chêne, sorbet citron basilic, toasts.....19,50 €**
Home-made smoked salmon, basil and lemon sorbet, toasts
- **Terrine aux noix du Dauphiné & à la Chartreuse.....12,00 €**  
Home-made terrine with walnuts from Dauphiné, chartreuse (local alcohol)
- **Œuf en brioche aux morilles & foie gras Français.....17,50 €**
Egg in a bun, morels and foie gras
- **Salade campagnarde, duo de salade verte, lardons, œuf, croûtons, olives10,80 €** 
Salad, diced pancetta, eggs, croutons, olives
- **Salade verte aux noix du Dauphiné, vinaigrette miel & noix.....7,00 €**   
Salad, walnuts from Dauphiné, honey and walnuts vinaigrette
- **Tartare de légumes & Mozzarella Di Buffala, vinaigrette citron & olives.....12,40 €** 
Vegetable Tartar & Mozzarella Di Buffala, lemon & olive vinaigrette

Grandes salades

Big salads

- **Salade fermière** , Duo de salade verte, poulet fermier,.....**21,00 €** 
œuf au plat, tomates, croûtons, vinaigrette
Salad, chicken, fried egg, tomatoes, croutons, vinaigrette
- **Salade Royale du Pêcheur**, Duo de salade verte, noix de Saint Jacques.....**24,80 €**  
& gambas, saumon fumé, tomates cerises & vinaigrette aux agrumes
Salad, cherry tomatoes, scallops and prawns, smoked salmon, citrus fruit vinaigrette
- **Salade de ravioles croquantes**, Duo de salade verte, noix torréfiées**19,20 €** 
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.....**18,50 €** 
Ravioles from Dauphiné, blue cheese sauce
- Ravioles du Dauphiné Label rouge crème basilic.....**17,50 €** 
Ravioles from Dauphiné, basil cream sauce
- Cassolette de ravioles du Dauphiné Label rouge aux morilles, salade**22,00 €** 
Casserole of ravioles from Dauphiné, morels sauce, served with salad
- Pâtes fraîches au saumon fumé, crème basilic**18,50 €**
Fresh pastas, smoked salmon, basil cream sauce




Poissons

Fishes

- **Pêche du moment selon arrivage & son accompagnement..... (voir ardoise)**
Fish, (following on delivery), served with side of the moment
- **Noix de Saint-Jacques & Gambas, juste snackés,26,50 €**
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,.....26,00 €**  
tartare de legumes, mayonnaise câpres cornichons
Whole bass with herbs, flame-grilled, served with vegetable tartar, mayonnaise capers pickles
- **Pavé de saumon sauce vierge citronnée,.....24,00 €**  
frites fraîches & tartare de légumes
Salmon fillet virgin sauce with lemon, served with French fries and vegetable tartar
- **Cuisses de grenouille ail & persil,.....24,00 €**
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,**25,20 €**
gratin Dauphinois
Breaded and candied lamb from Trièves with olive oil, herbs, served with potatoes Dauphinoise
- Burger Vercors Trièves, bœuf du Trièves,.....**21,40 €**
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 végétarien, pain à la betterave, galette végétale,.....**19,90 €** 
aubergine confite, salade, frites fraîches
Vegetarian burger, beetroot bread, vegetable tartar
- Pavé de bœuf du Trièves, sauce au bleu ou échalotes, frites fraîches.....**24,40 €** 
grilled beef steak from Trièves, blue cheese sauce or shallots, served with French fries
- Pavé de bœuf du Trièves, sauce aux morilles, frites fraîches.....**25,40 €** 
grilled beef steak from Trièves, morels sauce, served with French fries

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

- 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
- Volaille fermière suivant inspiration & son accompagnement.....**22,00 €**
poultry meat following inspiration, served with side of the moment

Garnitures - Sides

- Assiette de frites fraîches - French fries.....**7,00 €**   
- Assiette de garniture du moment - Side of the moment.....**6,50 €**
- Bol de salade vinaigrette - salad bowl vinaigrette.....**4,00 €**   
- Gratin Dauphinois - Potatoes Dauphinoise.....**8,00 €**

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 Trièves in Clelles
- ◆ La viande de bœuf & de veau du Trièves proviennent de la ferme Maubleu à Sinard
The beef and veal from Trièves come 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 fried fish comes from the Murgat fish farm 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 in Seyssinet
- ◆ Les fromages Vercors Trièves proviennent du Box Fermier au MIN de Grenoble
Cheeses from Vercors Trièves come from the Box Fermier in MIN of Grenoble

Menu Dauphinois

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 citronnée
frites fraîches & tartare de légumes

Ou

Volaille fermière suivant inspiration
& son accompagnement

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 Dauphinois

Ou

Pêche du moment selon arrivage
& son accompagnement

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 à la crème
Ravioles from Dauphiné, cream

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