


# Entrées

## Starters

- **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
- **Velouté de saison.....8,50 €**  
Seasonal soup

# Petites salades & Grandes salades

small salads & Big salads

- **Salade campagnarde, duo de salade verte, lardons, œuf, croûtons, olives .....10,80 €**   
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
- **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
- **Cassiolette de ravioles du Dauphiné Label rouge aux morilles, salade .....22,00 €**   
Casserole of ravioles from Dauphiné, morels sauce, served with salad



# Poissons

## Fishes

- Pêche du moment selon arrivage & son accompagnement..... (voir ardoise)  
Fish, (following on delivery), served with side of the moment
- Pavé de saumon sauce vierge citronnée,.....**24,00 €**    
frites fraîches & velouté de saison  
Salmon fillet virgin sauce with lemon, served with French fries and seasonal soup
- 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
- Pavé de bœuf du Trièves, sauce au bleu 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

## 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 du Trièves provient de la ferme Maubleu à Sinard  
The beef from Trièves come from the Maubleu farm in Sinard
- ◆ 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
- ◆ 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 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 le Menu**

## Menu Herbelon

48€

Small appetizer

\*\*\*

Salmon smoked with oak wood  
basil and lemon sorbet, toasts

**Or**

Foie gras, fig sorbet, brioche

\*\*\*

Breaded and candied lamb from Trièves with olive oil,  
served with potatoes Dauphinoise

**Or**

Fish (depending on delivery),  
served with side of the moment

\*\*\*

Plate of cheese from Trièves and Vercors

**Or**

Cottage cheese, cream

\*\*\*

Dessert to choose from the menu

◆ **No change of dishes in the menu**

**Menu Enfant** 9€  
**Mini Campagnard**

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** 14€  
**Maxi Campagnard**

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