LA CARTE DU RESTAURANT

Nos planches apéritives

La planche de charcuteries locales 16,00 €

La planche de fromages du coin 16,00 €

La planche mixte 28,00 €
Charcuteries et fromages

Le duo de tartinades 9,00 €
Voir ardoise, servi avec des toasts

Le bocal de la chèvrerie 8,00 €
Servi avec des toasts

Les cromesquis 7,00 €
Sauce yaourt citron - voir ardoise

Nos entrées & salades

Le velouté du moment 9,00 €
Voir ardoise

La tarte de saison 10,50 €
Voir ardoise

La salade du coin
Petite 9,00 € | Grande 16,90 €
Salade verte, jambon cru, Bleu du Vercors-Sassenage AOP, crudités, noix, œufs durs et vinaigrette

La salade de saison
Petite 9,00 € | Grande 16,90 €
Falafels aux herbes, crudités, pois chiches, chèvre frais et sauce yaourt citron

Nos plats

Plusieurs de nos plats changent régulièrement : consultez l'ardoise.

Nos burgers 17,00 €
Servis avec frites maison et salade. Bun de la boulangerie Valentin, salade, tomates, oignons et sauce burger maison.
Viande au choix : steak haché frais ou poulet pané maison.
Fromage au choix : cheddar maturé, chèvre, Bleu du Vercors-Sassenage AOP, Saint-Marcellin ou reblochon.

Les Tartiboules 19,50 €
Tartiflette servie dans une boule de pain de campagne de la boulangerie Valentin, accompagnée de salade verte.

- La Savoyarde - reblochon
- La Vertaco - Bleu du Vercors-Sassenage AOP
- La Montagnarde - Bessia
- La Marcelline - Saint-Marcellin

Plats & desserts

Nos plats - suite

Fish & Chips 21,90 €
Truite locale, frites maison, sauce au Bleu ou crème de noix

Tartare de truite locale
180 g : 19,00 € | 360 g : 28,50 €
Servi avec frites maison et salade verte

Tartare de bœuf coupé au couteau
180 g : 17,00 € | 360 g : 25,00 €
Servi avec frites maison et salade verte

L'agneau de la Crécia - Lans-en-Vercors Voir ardoise

Pièce de bœuf du moment Voir ardoise

Nos desserts

Faisselle du Vercors 6,00 €
Nature, sucre, crème, coulis ou miel

Mousse au chocolat maison 8,00 €

Fondant à la châtaigne 8,00 €

Tarte aux fruits de saison 8,00 €

Dessert du moment 8,00 €

Glaces & sorbets artisanaux

Glaces des Alpes
Glaces : vanille, chocolat, café, yaourt, Chartreuse, noix, caramel beurre salé, stracciatella, noix de coco, menthe chocolat, marron et génépi.
Sorbets : fraise, framboise, citron vert, myrtille et mangue.

1 boule 3,00 €

2 boules 5,50 €

3 boules 8,00 €

Supplément crème sucrée fouettée maison 1,00 €

Les gratins de ravioles

Ravioles de la Maison Rambert, servies avec salade verte.

À la Bessia 14,50 €

Au Bleu du Vercors-Sassenage AOP 15,50 €

Aux champignons 18,50 €
Selon arrivage

La Steph 21,00 €
Truite fumée, parmesan et légumes

Nos coupes glacées

ET ALCOOLISÉES

La Vercors 9,90 €
Une boule myrtille, une boule yaourt et une boule vanille, coulis, crumble et crème sucrée fouettée maison

La Guinguette 9,90 €
Une boule fraise, une boule framboise et une boule vanille, coulis, meringue et crème sucrée fouettée maison

La Grenobloise 9,90 €
Une boule vanille, une boule chocolat et une boule noix, chocolat noir fondu et crème sucrée fouettée maison

La Dame des neiges 9,90 €
Deux boules vanille et une boule chocolat, chocolat noir fondu et crème sucrée fouettée maison

Le Bon Plant 10,90 €
Deux boules génépi et une boule citron, arrosées de génépi