

Le Dimanche Midi et Soirées du Banc de l'Ours

FORMULES, BOISSONS COMPRISES :

1 Boisson d'Accueil + Mélange de Salades + 1 Plat Chaud au choix + Dessert au choix (Ardoise) + 1 Café/Infu.

BANC DE L'OURS : 27 €
Tartiflette

VERTACO : 27 €
Tartibleu

 **LA CROUTE ESTIVALE : 29 €**
Tartines, Tomates et Aubergines mitonnées à l'huile d'Olive, Comté et Beaufort fondus

 *à l'ardoise, formule du jour*
TRAPPEUR : 30 €
Poulet fermier à la crème et aux cèpes, Tomates et Aubergines mitonnées à l'huile d'olive, Gratin dauphinois

VIKING : 33 € *Option Morilles 35€
Poulet fermier à la crème et aux Cèpes, Tomates et Aubergines mitonnées à l'huile d'olive, Ravioles

KODIAK : 29 €
Cake Maison au Chèvre et Miel, Tomates Confités, Crevettes Marinées et Sautées (Curcuma, Menthe et Citron) Tomates et Aubergines mitonnées à l'huile d'Olive

CLAPPIERS : 28 €
Travers de Porc au BBQ, Patates du Chef Maison

Vin non compris / couvert supplémentaire = 4€


 **ASSIETTE GOURMANDE : 26 €**
Crevettes, Cake Maison Chèvre et Miel, Tranche de Bleu du Vercors, Mélanges de Salades et Tomates Confités à l'huile d'Olive

FORMULES avec RAVIOLES du Vercors en GRATIN

TRADITION : 26 €
Ravioles traditionnelles sur lit de tomates et crème

 **CÈPES : 28 €**
Ravioles à la crème et aux Cèpes

MORILLES : 30 €
Ravioles à la crème et aux Morilles

 **OURSON : 13 €** (menu enfant -8 ans)
Mini-tartiflette ou mini gratin de ravioles ou jambon blanc avec pommes sautées rondelles
1 boule vanille chocolat fondu
ou compote ou faisselle ou glace Haribo + 1 boisson au choix

Les prix affichés tiennent compte de la TVA . Service et taxes compris