

# FORMULES, BOISSONS COMPRISES

**1 Boisson d'Accueil au choix** Carte Bières Artisanales + ardoise = sup. 2€  
**+ Mélange de Salades et Tomates Confites**  
**+ Plat Chaud au choix**  
**+ Dessert au choix (Ardoise du jour)**  
**+ 1 Espresso ou Infusion**

**PRIX "ADO"**  
(8-17ans)  
-3€

**Boisson  
Comprise**

**BANC DE L'OURS : 28 €**

Tartiflette

**VERTACO : 28 €**

Tartibleu

**LA CROUTE ESTIVALE : 29 €**

Tartines, Tomates et Aubergines, Fromages fondus

**TRAPPEUR : 31 €**

Poulet Fermier à la Crème et aux Cèpes, Tomates et Aubergines à l'huile d'olive, Gratin Dauphinois

**VIKING : 34 €** \*Option Morilles 36€  
LE KING

Poulet Fermier à la Crème et aux Cèpes, Ravioles

**KODIAK: 31 €**

Cassolette de Ravioles aux queues d'Écrevisses en Gratin, Tomates et Aubergines à l'huile d'olive

**VÉGÉ : 28 €**

Cake Maison Chèvre et Miel, Pastèque, Tomates et Aubergines

**ASSIETTE GOURMANDE : 26 €**

Mélanges de Salades et Tomates Confites à l'huile d'Olive, Tranche de Bleu du Vercors, Cake Maison Chèvre et Miel, Speck, Noix

**FORMULES avec RAVIOLES du Vercors en GRATIN**

**TRADITION : 28 €**

Ravioles Traditionnelles sur lit de tomates et Crème

**CÈPES : 30 €**

Ravioles à la Crème et aux Cèpes

**MORILLES : 32 €**

Ravioles à la Crème et aux Morilles

**ÉCREVISSSES : 32 €**

Ravioles à la Crème et aux queues d'Écrevisses

**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

**Vin non compris** / couvert supplémentaire, plat partagé + 5€

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