

DIMANCHE, JOURS FÉRIÉS ET SOIRÉES

FORMULES, BOISSONS COMPRISES

1 Boisson d'Accueil au choix *Carte Bières Artisanales + ardoise = sup. 3€*
 + 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 : 29 €

Tartiflette

VERTACO : 29 €

Tartibleu

LA CROUTE VERCORS : 28 €

Tartines, Lardons, Fromages fondus

TRAPPEUR : 32 €

Poulet Fermier à la Crème et aux Cèpes, Gratin Daupinois

VIKING : 35 € **Option Morilles 38€
LE KING*

Poulet Fermier à la Crème et aux Cèpes, Ravioles

KODIAK: 35 €

Cassolette de Ravioles aux queues d'Écrevisses décortiquées en Gratin, Légumes du moment

DIOT : 30 €

Diot Fumé cuisiné au vin blanc et échalottes, Polenta

ASSIETTE DU BÛCHERON : 26 €

Mélanges de Salades et Tomates Confites à l'huile d'Olive, Bleu du Vercors, Caillette du Dauphiné, Speck, Noix

FORMULES avec RAVIOLES du Vercors en GRATIN

TRADITION : 30 €

Ravioles Traditionnelles sur lit de tomates et Crème

CÈPES : 31 €

Ravioles à la Crème et aux Cèpes

MORILLES : 33 €

Ravioles à la Crème et aux Morilles

ÉCREVISSSES : 33 €

Ravioles à la Crème et aux queues d'Écrevisses

OURSON : 14 € *(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 Faiselle 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