

Dimanche, Jours Fériés et Soirées

FORMULES, BOISSONS COMPRISES PRIX "ADO" (8-17ans) -3€

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

BANC DE L'OURS : 28 €

Tartiflette

VERTACO : 28 €

Tartibleu

LA CROUTE VERCORS : 27 €

Tartines, Lardons et Crème, Comté et Beaufort fondus

TRAPPEUR : 31 €

Poulet Fermier à la Crème et aux Cèpes, Gratin Dauphinois

VIKING : 34 € *Option Morilles 36€

Poulet Fermier à la Crème et aux Cèpes, Ravioles

RUSTIQUE : 31 €

Cuisse de Canard Confites, Gratin de Crozets

L'DIOT : 29 €

Diot Fumé cuisiné au vin blanc et échalottes, Gratin de Crozets

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

ASSIETTE GOURMANDE : 26 €

Mélanges de Salades et Tomates Confites à l'huile d'Olive,
Tranche de Bleu du Vercors, Caillette, Jambon Cru, 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

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