

FORMULES :

Mélange de salades et tomates confites
+ 1 Plat Chaud
+ Dessert au choix (Ardoise du jour)

BANC DE L'OURS : 22 €
Tartiflette

VERTACO : 22 €
Tartibleu

LA CROUTE ESTIVALE : 23 €
Tartines, Tomates et Aubergines, Fromages fondus

TRAPPEUR : 25 €
Poulet Fermier à la Crème et aux Cèpes, Tomates et Aubergines à l'huile d'olive, Gratin Dauphinois

VIKING : 28 € *Option Morilles 30€
LE KING
Poulet Fermier à la Crème et aux Cèpes, Ravioles

KODIAK: 25 €
Cassolette de Ravioles aux queues d'Écrevisses en Gratin, Tomates et Aubergines à l'huile d'olive

VÉGÉ : 22 €
Cake Maison Chèvre et Miel, Pastèque, Tomates et Aubergines

Boissons non comprises / couvert supplémentaire, plat partagé + 5€

Carte,

| | |
|---|-------|
| Mélange de salades et dés de tomates confites en accompagnement d'un plat..... | 6,00 |
| Assiette de salades et dés de tomates confites... | 12,00 |
| Assiette Gourmande..... | 17,00 |
| <i>Mélanges de Salades et Tomates Confites à l'huile d'Olive, Tranche de Bleu du Vercors, Cake Maison Chèvre et Miel, Speck, Noix</i> | |
| RAVIOLES du Vercors en Gratin à la crème | |
| Ravioles Traditionnelles sur lit de tomates..... | 15,00 |
| Ravioles, Fromage Bleu du Vercors fondu sur lit de tomates | 15,50 |
| Ravioles à la Crème et aux Cèpes..... | 17,00 |
| Ravioles à la Crème et aux Morilles..... | 18,00 |
| Ravioles à la Crème et aux queues d'Écrevisses.. | 18,00 |
| Tartiflette, Reblochon AOP..... | 15,00 |
| Tartibleu, Bleu du Vercors AOP..... | 15,00 |
| Poulet Fermier et son Gratin de Ravioles | |
| à la Crème et aux Cèpes..... | 18,00 |
| à la Crème et aux Morilles..... | 19,00 |

OURSON : 12 € (menu enfant -8 ans)
Option Soda ou Boisson au choix : 13€

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 Sirop

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