

# Carte Midi (hors jours fériés et dimanche)

## 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 VERCORS : 21 €**

Tartines, Lardons et Crème, Comté et Beaufort fondus

**TRAPPEUR : 25 €**

Poulet Fermier à la Crème et aux Cèpes, Gratin Daupinois

**VIKING : 28 €** (\*Option Morilles 30€)

Poulet Fermier à la Crème et aux Cèpes, Ravioles

**RUSTIQUE: 25 €**

Cuisse de Canard Confites, Gratin de Crozets

**L'DIOT : 23 €**

Diot Fumé cuisiné au vin blanc et échalottes, Polenta

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, Caillette, Jambon Cru, Noix</i>	
<b>RAVIOLES du Vercors en Gratin à la crème</b>	
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
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 Faiselle + 1 Sirop

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