

Carte Midi (sauf dimanche)

FORMULES :

Mélange de salades
+ 1 plat chaud
+ dessert au choix (Ardoise)

BANC DE L'OURS : 21 €
Tartiflette

VERTACO : 21 €
Tartibleu



LA CROUTE ESTIVALE : 22 €
Tartines, Tomates et Aubergines mitonnées à l'huile d'olive, Comté et Beaufort fondus



à l'ardoise, formule du jour :

TRAPPEUR : 24 € *Option Ravioles : 27€

Poulet fermier à la crème et aux cèpes, Tomates et Aubergines mitonnées à l'huile d'olive, Gratin dauphinois

KODIAK : 23 €

Cake Maison au Chèvre et Miel,
Crevettes Marinées et Sautées (Curcuma Menthe et Citron)
Tomates et Aubergines Mitonnées à l'huile d'Olive

CLAPPIERS : 22 €

Travers de Porc au BBQ, Patates du Chef Maison

Boissons non comprises / couvert supplémentaire = 4€

Carte,

Mélange de salades et dés de tomates confites.. 6,00
Assiette Gourmande..... 19,50
Crevettes, Cake Maison Chèvre et Miel, Tranche de Bleu du Vercors,
Mélanges de Salades et tomates confites à l'huile d'olive
Assiette de charcuteries et mélange de salades 15,00

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

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 + 1 sirop

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