



# N O S F O R M U L E S :

Plat Chaud au choix (avec sa verdure de saison) & Dessert au choix

**FORMULE KING** (Plat chaud/salade/dessert) .....35 €

Poulet Fermier sur son gratin de Ravioles aux Morilles

**FORMULE L'ORIGINEL** (Plat chaud/salade/dessert) .....33 €

Poulet Fermier sur son gratin de Ravioles

**FORMULE L'ICONIQUE** (Plat chaud/salade/dessert) .....33 €

Gratin de Ravioles aux Morilles

**FORMULE L'HIVERNALE** (Plat chaud/salade/dessert) .....30 €

Demi-Butternut rôtie façon tartibleu (bleu du vercors et lardons, possible en végétarien)

**FORMULE BUCHERON** (Plat chaud/salade/dessert) .....28 €

Butternut farcie aux champignons, bleu du vercors en tranche, speck, fruits et légumes de saison

**FORMULE RACLETTE "MANO"** (Plat chaud/salade/dessert) .....39 €

2 personnes minimum, Raclette et Bleu du vercors, charcuteries et patates

Formule enfant <12 ans (glace ou compote).....25€

**FORMULE FONDUE SAVOYARDE** (Plat chaud/salade/dessert) .....40 €

Fondue et ses charcuteries, 2 personnes minimum, uniquement le soir

**FORMULE TRAPPEUR** (Plat chaud/salade/dessert) .....33 €

Poulet fermier aux morilles et gratin dauphinois maison

**FORMULE VERTACO** (Plat chaud/salade/dessert) .....29 €

Tartibleu au bleu du Vercors AOP, pommes de terre, crème et lardons

*Nos viandes sont régionales ou françaises, nos charcuteries artisanales et nos légumes sont 100% frais et locaux ou régionaux*



## LES OURSONS (<12 ans)

Gratin, boisson au choix et glace ou compote

### FORMULE DU MIDI

Gratin de Ravioles ou Gratin Dauphinois et son diot

18€

### FORMULE DU SOIR

Gratin de Ravioles ou Gratin Dauphinois et son diot  
+ le flambeau du retour!

20€

