



# NOS FORMULES :

*Plat Chaud au choix (avec sa salade et tomates confites) & Dessert au choix (possibilité de remplacer le dessert par café ou digeo)*

**FORMULE VERTACO** (Plat/salade/dessert) .....33 €

Tartibieu à la patate locale, Bleu du Vercors AOP, crème et lardons (charcutier local)

**FORMULE BUCHERON** (Plat/salade/dessert) .....33 €

Butternut farcie aux champignons, bleu du vercors en tranche, coppa locale, fruits de saison et légumes de saisons

**FORMULE ICONIQUE** (Plat /salade/dessert) .....35 €

Gratin de Ravioles aux Morilles

**FORMULE KING** (Plat/salade/dessert) .....37 €

Cuisse de Poulet Fermier sur son gratin de Ravioles aux Morilles

**FORMULE L'ORIGINEL** (Plat/salade/dessert) .....34 €

Poulet Fermier sur son gratin de Ravioles

**FORMULE TRAPPEUR** (Plat/salade/dessert) .....34 €

Cuisse de Poulet Fermier aux morilles et Gratin dauphinois

## Spécialités de fromages

**FORMULE RACLETTE "MANO À MANO "** (Plat/salade/dessert) .....40 €/P

2 personnes minimum, Raclette et Bleu du vercors, charcuteries, patates et salade (à volonté)

**Option végétarienne possible**, butternut farcie aux champignons

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

### Uniquement en soirée :

**FORMULE FONDUE SAVOYARDE** (Plat/salade/dessert) .....42 €/P

Fondue et ses charcuteries, 2 personnes minimum

*Nos viandes sont régionales ou françaises et nos charcuteries artisanales. Nous privilégions les circuits courts de nos fournisseurs !*



## LES COURSONS (<12 ans)

PLAT, Boisson au choix, puis Boule vanille et chocolat fondue ou compote

### FORMULE DU MIDI

Gratin de Ravioles ou cuisse poulet fermier et frites fraîches au four

18€

### FORMULE DU SOIR

Cuisse poulet fermier et frites fraîches au four ou gratin de Ravioles + le flambeau du retour !

20€

