



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

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

Nos Formules du déjeuner

Nos variantes du Gratin de Ravioles : spécialité locale !

RAVIOLES ET SA CUISSE DE POULET FERMIER AUX MORILLES (Plat/salade/dessert).... 38 €

RAVIOLES AUX MORILLES (Plat/salade/dessert).....35 €
(Végétarien)

RAVIOLES ET SA CUISSE DE POULET FERMIER (Plat/salade/dessert)..... 35 €

LA TARTIBLEU (Plat/salade/dessert)..... 33 €
Tartibleu à la patate sautée, Bleu du Vercors AOP, crème et poitrine fumée

L'DIOT (Plat/salade/dessert) 34 €
Diot (150g), Aubergines et Tomates à l'huile d'olive avec patates sautées maisons

L'ASSIETTE FRAICHEUR (Plat/salade/dessert) 34 €
Salade Verte, Aubergines confites et Houmous maison, bleu du Vercors AOP en tranche, jambon cuit à la truffe d'été et pastèque



L'OURSON DU MIDI (<12 ans)

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

Gratin de Ravioles ou
Cuisse de Poulet fermier et frites Bio au four

18€



Nos Formules en soirée

Nos formules du midi sont également disponibles le soir

Spécialités de fromages

- LA RACLETTE 2 FROMAGES** 2 personnes minimum (Plat/salade/dessert)..... **43 €/P**
Raclette et Bleu du Vercors AOP (250g), jambon cuit à la truffe d'été, jambon cru serrano, Diot de Savoie en rondelle et rosette label rouge patates et salade
Option végétarienne possible: Aubergines confites, Houmous maison
- FORMULE ENFANT** <12 ans (glace ou compote)..... **25 €**

Les suppléments

- supplément fromage OU charcuteries (200g)..... **8 €**
supplément fromage ET charcuteries (200g X2)..... **12 €**

- FORMULE FONDUE SAVOYARDE** (Plat/salade/dessert) **42 €/P**
Fondue aux 4 fromages de Savoie et ses charcuteries (jambon cuit à la truffe d'été, jambon cru serrano, Diot de Savoie en rondelle et rosette label rouge) et salade,
2 personnes minimum

Nous privilégions des produits Bio, Artisanaux et Label Rouge tout en favorisant des fournisseurs locaux ou régionaux !



L'OURSON DU SOIR (<12 ans)

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

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

20€

