

Entrées & Petites salades


Starters and small salads

- **Pyramide de foie gras de canard Français, briochette & sorbet figue** **20,80 €**
pyramid of foie gras, small brioche and fig sorbet
- **Saumon fumé au bois de chêne, toasts & sorbet citron basilic** **19,80 €**
Home-made smoked salmon, toasts, basil and lemon sorbet
- **Œuf en brioche aux morilles & foie gras Français, salade verte** **17,50 €**
Egg in a bun, morels and foie gras, salad
- **Terrine aux noix du Dauphiné & à la Chartreuse** **13,50 €**
Home-made terrine with walnuts from Dauphiné, chartreuse (local alcohol)
- **Salade campagnarde, duo de salade verte, lardons, œuf, croûtons, olives noires** **12,50 €**
Salad, diced pancetta, eggs, croutons, black olives
- **Salade verte aux noix torréfiées du Dauphiné, vinaigrette miel & noix** **7,50 €**
Salad, roasted walnuts from Dauphiné, honey and walnuts vinaigrette



Grandes salades

Main course salads

- **Salade de chèvre chaud croustillant au miel & origan, duo de salade verte, jambon cru, tomates cerises, noix torréfiées du Dauphiné, vinaigrette miel & noix** **19,20 €**
Salad, baked goat cheese, honey and oregano samosa, serano ham, cherry tomatoes, roasted walnuts from Dauphiné, honey and walnuts vinaigrette
- **Salade de ravioles croquantes, Duo de salade verte, ravioles du Dauphiné, noix torréfiées du Dauphiné, copeaux de parmesan, vinaigrette miel & noix** **19,50 €** 
Salad, ravioles from Dauphiné, roasted walnuts from Dauphiné, parmesan chunks, honey and walnuts vinaigrette
- **Salade maxi campagnarde, Duo de salade verte, lardons, œuf, croûtons, olives noires, vinaigrette** **19,20 €**
Salad, diced pancetta, eggs, croutons, black olives, vinaigrette

Pâtes

Pastas

- Cassolette de ravioles du Dauphiné, aux morilles & salade verte
Casserole of ravioles from Dauphiné, morels sauce, served with salad **22,50 €**
- Ravioles du Dauphiné, sauce au bleu
Ravioles from Dauphiné, blue cheese sauce **18,50 €** 
- Ravioles du Dauphiné, crème-basilic
Ravioles from Dauphiné, basil cream sauce **17,50 €** 

Poissons

Fishes

- Pêche du moment selon arrivage & son accompagnement “voir ardoise”
Fish, (following on delivery), served with side of the moment
- Pavé de saumon sauce vierge citronnée, frites fraîches & ratatouille **24,50 €**
Thick-cut salmon, sauce vierge with lemon, served with French fries and ratatouille
- Cuisses de grenouille ail & persil, frites fraîches & salade verte **26,50 €**
Frog's legs, garlic, parsley, served with salad, home-made French fries





Viandes Meats

- **Viande du moment & son accompagnement** “voir adoise”
meat of the moment, served with side of the moment
- **Burger Vercors Trièves, bœuf du Trièves, bleu du Vercors Sassenage,** **22,50 €**
salade, oignons confits, ketchup maison, salade, frites fraîches & sauce au bleu
Beef from Trièves, burger bun, salad, blue cheese, candied onions, home-made ketchup
home-made French fries and blue cheese sauce
- **Burger Italien 2.0, bœuf du Trièves, pain basilic, pesto Maison,** **22,80 €**
ratatouille , Mozzarella Di Buffala, tomate confite, salade, & frites fraîches
Beef from Trièves, basil burger bun, home-made pesto, ratatouille, mozzarella di buffala,
sundried tomatoes, salad, home-made french fries
- **Pavé de bœuf du Trièves, frites fraîches, sauce au choix** **25,50 €**
bleu du Vercors, échalotes ou morilles
Thick-cut grilled beef steak from Trièves, blue cheese sauce or shallots or morels,
served with home-made French fries

Nos pains, brioches & pain de mie sont fait maison sur place à la farine du Trièves
Our bread, brioche and toast are home-made with flour from Trièves

- Sherkan tartare de boeuf du Trièves 300 g, cuit en aller/retour, frites fraîches & sauce au bleu **19,80 €**
 Sherkan beef (300gr quickly seared) blue cheese sauce, served with home-made French fries
- Tartare de bœuf du Trièves, 300 g, frites fraîches & sauce au bleu **19,50 €**
 Beef tartare (300gr raw meat) blue cheese sauce, served with home-made French fries

Garnitures - Sides

- Bol de frites fraîches - Home-made French fries **6,00 €** 
- Bol de ratatouille - Bowl of ratatouille **6,50 €** 
- Bol de salade verte vinaigrette - salad bowl with vinaigrette **4,00 €** 
- Gratin Dauphinois - Potatoes Dauphinoise **7,50 €** 



TVA & service compris


Supplément pour plat partagé 4 €
 Supplement for shared dish

Fromages

Cheese

Le Chef vous propose
un assortiment de fromages sélectionnés Vercors Trièves
Plate of local cheese selected by the Chef

- Assiette de fromages du Trièves & Vercors 7,80 € 
Carré du Trièves, bleu de sassenage, tomme du Trièves & crottin de chèvre
Plate of local cheese from Trièves and Vercors
- Fromage blanc en faisselle, à la crème ou son coulis Maison 5,50 € 
Cottage cheese , cream or red berries coulis

Les plats végétariens sont signalés par ce symbole 
Vegetarian dishes have this symbol

Une carte des allergènes est à votre disposition
Nous restons à votre écoute pour tout renseignements complémentaires
An allergen map is available
We are at your disposal if you have any questions regarding allergies

Nos Producteurs *Our producers*

Nous sommes ravis de faire découvrir nos plats concoctés à partir de produits locaux & régionaux s'appuyant sur le savoir-faire de nos producteurs

We are delighted to introduce our cuisine made with local products and based on our producers' expertise

- Toutes nos viandes sont d'origines Française
All our meats are of French origins
- Nos pains, brioches, burgers & pâtisseries sont confectionnés sur place avec la farine du Trièves de la Minoterie du Trièves à Clelles
Our breads, brioches, burgers & pastries are made with flour from Trièves in Clelles
- La viande de bœuf du Trièves provient de la ferme Maubleu à Sinard
The beef from Trièves come from the Maubleu farm in Sinard
- La volaille du Trièves provient de Angus & la Plume à Longefond
The chicken from Trièves comes from Angus & la Plume in Longefond
- L'agneau du Trièves provient de la ferme Benoit Vallier à Saint-Guillaume
The lamb and veal from Trièves come from the Benoit Vallier farm in Saint-Guillaume
- La Truite provient de la pisciculture Murgat à Beaufort en Isère
The trout comes from the Murgat fish farm in Beaufort, Isère
- Les fruits & légumes proviennent de la Halle Charly Primeurs MOF primeurs à Seyssinet
Fruits and vegetables come from the Halle Charly Primeurs MOF in Seyssinet
- Les fromages Vercors Trièves proviennent du Box Fermier au MIN de Grenoble & de la Laiterie du Mont-Aiguille à Clelles
Cheeses from Vercors Trièves come from the Box Fermier in MIN of Grenoble

Menu Herbelon à 48 €
Ou 52 € avec le fromage

Petite mise en bouche

Saumon fumé au bois de chêne,
sorbet citron basilic, toast

Ou

Foie gras de canard Français,
sorbet figues, Briochette

viande du moment
& son accompagnement

Ou

Poisson du moment & son accompagnement

Assiette de fromages,
Trièves & Vercors (menu à 52€)

Ou

Fromage blanc en faisselle,
à la crème ou coulis maison (menu à 52€)

Pâtisserie ou glace au choix

 **Menu Herbelon 48 €**
Or 52 € with cheese

Small appetizer

Home-made smoked Salmon
toast, basil and lemon sorbet

Or

Pyramid of foie gras
small brioche and fig sorbet

Meat of the moment
served with side of the moment

Or

Fish, (following on delivery)
served with side of the moment

Plate of local cheese
from Trièves and Vercors (menu à 52€)

Ou

Cottage cheese,
cream or red berries coulis (menu à 52€)

Home-made pastries or ice cream

 **Aucun changement de plats dans les Menus**

Menu Enfant à 9 € Mini Campagnard

Nuggets, frites
Chicken nuggets, French fries

Ou

Saumon, ratatouille
Fish, vegetables

Glace 1 boule, parfums au choix
Ice cream, one flavors

Ou

Mini gaufre sucre
ou pâte à tartiner Maison
Waffle with sugar or nuttela

Menu Enfant à 14 € Maxi Campagnard

Burger cheddar, frites
Beef burger cheese, French fries

Ou

Ravioles du Dauphiné à la crème-basilic
Ravioles from Dauphiné, cream

Glace 2 boules, parfums au choix
Ice cream, two flavors

Ou

Maxi gaufre au sucre
ou pâte à tartiner Maison
Waffle with sugar or nuttela

• **Menu Enfant Mini Campagnard & Maxi Campagnard jusqu'à 14 ans**
Children's menu Mini Campagnard and Maxi Campagnard up to 14 years old

• **Aucun changement de plats dans les Menus**
No changing of dishes in the menus