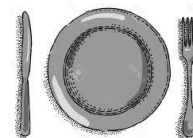








La carte d'hiver




Tous nos plats et pâtisseries sont faits sur place

Vos papilles sont notre priorité !

ENTREES/PLATS *maison		Tarif
<i>Soupe du jour (bol de 400 ml)</i>		7,00 €
<i>Tarte salée (servie avec salade verte)</i>		9,00 €
<i>Omelette nature</i> 10,00 € <i>Salade verte et potatoes</i>	<i>Omelette Lardons Emmental</i> 12,00 € <i>Salade verte et potatoes</i>	<i>Omelette Champignons et Bleu du Vercors</i>  14,00 € <i>Salade verte et potatoes</i>
<i>La Croûte du skieur : tranche de pain, jambon d'Auvergne IGP, oignons frits, bleu du Vercors</i>  , <i>salade verte et potatoes</i>		16,00 €
<i>La Croûte au chèvre : tranche de pain, chèvre</i>  , <i>miel, oignons frits, salade verte et potatoes</i>		15,00 €
<i>Entrée du jour, Plat du jour</i>		Voir ardoise

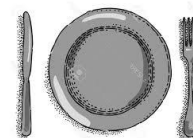
CHARCUTERIES et FROMAGES	Tarif
<i>Terrine de porc</i> *maison (1 pot de 160 gr conseillé pour 2 personnes)	12,00 €
<i>Assiette de fromages locaux</i> 	9,00 €

RAVIOLES	Tarif
<i>Ravioles nature filet huile olive</i> (200 gr)	9,00 €
<i>Ravioles sauce au Bleu du Vercors</i>  (200 gr)	12,00 €

ENFANTS	Tarif
<i>Nuggets + potatoes</i> *maison	12,00 €
<i>Portion Potatoes</i> *maison (300 gr)	6,00 €



La carte d'hiver



PÂTISSERIES ET GOURMANDISES *maison réalisées sur place

Tarif

Carte des desserts

Voir ardoise

Café gourmand 9,00 €

Thé gourmand 10,00 €

Chocolat gourmand 10,00 €

Supplément Chantilly 0,50 cts

A L'HEURE DU GOUTER *maison réalisées sur place servies uniquement au goûter

Tarif

Crêpe au sucre (uniquement au goûter) 3,00 €

Crêpe confiture *maison ou nutella (uniquement au goûter) 4,00 €

BOULES DE GLACE *servies uniquement au goûter

1 boule

2 boules

3 boules

Boules de Glace (vanille, pêche, ananas, chocolat noir 70%, citron, cerise griotte, framboise)

2,50 €

4,00 €

6,00 €

Glace (sur place / à emporter)

Voir le tableau des glaces



LES WEEK-ENDS – BRASERO* (viandes, poissons et légumes grillés)

*en fonction de la météo



Quelques-uns de nos fournisseurs



* Chèvre de la Chèvrerie du Bard à Saint Martin en Vercors



* Bleu de Vercors ou Saint Marcellin de la Ferme Roche Rousse à Saint Martin en Vercors



* Tomme des Domarières de la Ferme de Saint Julien en Vercors



* Ravioles de la ferme des Grands Goulets à la Chapelle en Vercors



* Pain au levain de la Boule d'Antan à Villard de Lans



Le Journal Saint Martin
Maison Paul Ciadella



* Saucisse de Montbéliard IGP et saucisse de Morteau IGP