





Salades

	petite	grande
SALADE DE CHÈVRE CHAUD	11€	16€ 
Salade, tomate, carotte, noix, toast de chèvre chaud au miel, pomme fruit, graines de sésame toastées.		
SALADE VERTACO	11€	16€
Salade, tomate, bleu du Vercors, œuf poché, jambon blanc, croûtons à l'ail.		
SALADE DAUPHINOISE	11€	16€
Salade, tomate, jambon sec de Savoie, ravioles du Dauphiné poêlées, graines de courge, tomates séchées, noix.		

Entrées

ESCARGOTS DE BOURGOGNE AU BEURRE PERSILLÉ les 6 10€ les 12 15€
SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE servie avec croûtons, rouille et fromage râpé.... 10€ 
PLANCHE DE CHARCUTERIE 14€
Jambon sec de Savoie, saucisson, coppa, chorizo, terrine de campagne.
PLANCHE MIXTE 18€
Jambon sec de Savoie, saucisson, coppa, chorizo, terrine de campagne, beaufort, bleu du Vercors, Saint-Marcellin.
FOIE GRAS DE CANARD MAISON 18€
Confiture de cynorhodon et sa brioche maison.

Ravioles

BLEU DU VERCORS crème, noix et tomates cerises..... 15€ 
SAINT-MARCELLIN crème, noix et tomates cerises 15€ 
CHORIZO crème et tomates cerises..... 15€
CÈPES crème, jambon sec de Savoie et tomates séchées..... 16€
FAÇON TARTIFLETTE crème, lardons, oignons, reblochon..... 18€

Burgers

Tous nos burgers sont servis avec frites et salade. **Le soir uniquement**

LE VERTACO 18€
Pain maison, steak haché boucher, bacon, bleu du Vercors, sauce BBQ.
LE CANCÛN 18€
Pain maison, filet de poulet snacké, chorizo, guacamole, Saint-Marcellin.
LE FISH BURGER 21€
Pain maison, pavé de truite, oignons frits, sauce tartare.

Poissons


Tous nos poissons sont servis avec légumes de saison et salade. **Le soir uniquement**

TRUITE ENTIÈRE MEUNIÈRE AUX AMANDES 18€
FILETS DE ROUGETS sauce vierge..... 24€ 




Viandes

Toutes nos viandes sont servies avec frites et salade. **Le soir uniquement**

TARTARE DE BŒUF BOUCHER CHAROLAIS COUPÉ AU COUTEAU 180 gr 18€ 
Préparé avec ses condiments (câpres, cornichons, échalotes, persil, jaune d'œuf, tabasco, moutarde).
SOURIS D'AGNEAU à l'orientale et sa semoule..... 24€
PIÈCE DU BOUCHER GRILLÉE 220 gr sauce au poivre, ou au bleu, ou aux cèpes..... 19€
BROCHETTE DE CANARD AU MIEL ET POMMES FRUIT sauce aux cèpes..... 24€
Flambage au cognac..... + 2€




CÔTE DE BŒUF +/- 400 g 29€
Avec son trio de sauces, poivre, bleu et cèpes.

Spécialités montagnardes

TARTIFLETTE/TARTIBLEU/TARTICHÈVRE/TARTIMARCELLIN avec salade verte 19€ 
BOÎTE CHAUDE AU CRÉMEUX DU JURA 24€
Servie avec pommes de terre en robe des champs, jambon sec de Savoie et salade.

Fondues et raclettes

250g/pers - minimum 2 personnes

RACLETTE À L'ANCIENNE (10€ les 250gr de fromage supplémentaire)..... 22€/pers.
Fromage à raclette, pommes de terre en robe des champs, salade et charcuterie.
RACLETTE AU FROMAGE FUMÉ (14€ les 250gr de fromage supplémentaire)..... 26€/pers.
Fromage à raclette fumé, pommes de terre en robe des champs, salade et charcuterie.
FONDUES AU FROMAGE servies avec salade :
SAVOYARDE : comté, beaufort, meule de Savoie 18€/pers. 
AUX CÈPES : savoyarde + cèpes 20€/pers. 
VERTACO : 22€/pers.
Comté, beaufort, meule de Savoie, bleu du Vercors Sassenage, noix
DÉLIRANTE : 22€/pers. 
Chèvre, comté, beaufort, meule de Savoie, miel, lardons, servie avec pommes de terre et pommes fruits.
FONDUE VIGNERONNE : servie avec frites et salade..... 23€/pers.
Cubes de bœuf (tende de tranche) à cuire dans un bouillon de vin rouge aromatisé aux herbes et petits légumes.
ASSIETTE DE CHARCUTERIE 7€
COUVERT SUPPLÉMENTAIRE 5€

Fromages et desserts maison

ASSIETTE DE FROMAGES 7€
Beaufort, bleu du Vercors et Saint-Marcellin.
FROMAGE BLANC 6€ 
Miel et noix ou coulis de fruits rouges ou crème.
CRÈME BRÛLÉE AU NUTELLA 7€ 
Flambage à la Chartreuse..... + 2€
CRUMBLE RHUBARBE ET MYRTILLES servi tiède..... 7€
FONDANT AU CHOCOLAT et sa boule de glace vanille (15 min de cuisson)..... 8€
NOUGAT GLACÉ et coulis de fruits rouges..... 8€ 
TARTELETTE AUX MYRTILLES 8€
CAFÉ / THÉ GOURMAND 9€
AJOUTEZ UNE BOULE DE GLACE au choix avec votre dessert..... 2€

Demandez la carte des glaces à votre serveur.

Menu des Lutins

Jusqu'à 12 ans


12€

SIROP À L'EAU
JAMBON BLANC OU NUGGETS DE POULET OU STEAK HACHÉ Avec frites ou légumes
POM'POTES OU « MR FREEZE » OU FROMAGE BLANC

Menu de l'Alpette

Le soir uniquement


28€

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE 
OU PETITE SALADE AU CHOIX
PIÈCE DU BOUCHER GRILLÉE sauce poivre, ou au bleu, ou aux cèpes
OU TRUITE ENTIÈRE MEUNIÈRE AUX AMANDES
FROMAGES
OU FROMAGE BLANC
OU CRUMBLE RHUBARBE ET MYRTILLES servi tiède
OU CRÈME BRÛLÉE AU NUTELLA
OU COUPE DE GLACE 2 BOULES

Menu du Pic Blanc

Le soir uniquement

36€


FOIE GRAS DE CANARD MAISON , confiture de cynorhodon et sa brioche maison
OU 12 ESCARGOTS DE BOURGOGNE AU BEURRE PERSILLÉ
SOURIS D'AGNEAU à l'orientale et sa semoule
OU BROCHETTE DE CANARD au miel et pommes fruit, sauce aux cèpes
OU FILETS DE ROUGETS sauce vierge 
FROMAGES
OU FROMAGE BLANC
OU DESSERT AU CHOIX

 Végétarien
 Sans gluten

Prix TTC, service compris

Liste des produits allergènes disponible sur demande



Salads

	small	large
GOAT CHEESE SALAD	11€	16€ 
Mixed salad leaves, tomato, carrot, walnut, goat cheese toast with honey, apple, toasted sesame seeds.		
VERTACO SALAD	11€	16€
Mixed salad leaves, tomato, blue cheese, poached egg, ham, garlic croutons.		
DAUPHINOISE SALAD	11€	16€
Mixed salad leaves, tomato, Savoy dried ham, fried ravioles du Dauphiné, pumpkin seeds, sundried tomatoes, walnut.		

Starters

BURGUNDY SNAILS WITH PARSLEY BUTTER	the 6 ..10€	the 12 15€
FRENCH ONION SOUP served with croutons, rouille sauce, grated cheese	10€ 	
COLD CUTS PLATTER	14€	
Savoy dried ham, dried sausage, coppa, chorizo, farmhouse terrine.		
MIXED PLATTER	18€	
Savoy dried ham, dried sausage, coppa, chorizo, farmhouse terrine, beaufort, bleu du Vercors, Saint-Marcellin.		
HOMEMADE DUCK FOIE GRAS	18€	
Rosehip jam and homemade brioche.		

Ravioles

BLUE CHEESE CREAM walnut and cherry tomatoes.....	15€ 
SAINT-MARCELLIN cream, walnuts and cherry tomatoes	15€ 
CHORIZO cream and cherry tomatoes	15€
CEPS cream, Savoy dried ham and sundried tomatoes	16€
TARTIFLETTE cream, lardons, onions, reblochon cheese.....	18€


Burgers

All our burgers are served with French fries and salad. **Dinner only**

VERTACO BURGER	18€
Homemade bread, ground beef, bacon, blue cheese, BBQ sauce.	
CANCÚN BURGER	18€
Homemade bread, chicken filet, chorizo, guacamole, Saint-Marcellin.	
THE FISH BURGER	21€
Homemade bread, trout filet, crispy onions, tartar sauce.	

Fish


All our fish are served with seasonal vegetables and salad. **Dinner only**

WHOLE TROUT MEUNIÈRE WITH ALMONDS	18€
RED MULLET FILET basil and olive oil sauce.....	24€ 




Meats

All our meats are served with French fries and salad. **Dinner only**

CHAROLAIS RAW BEEF TARTAR KNIFE CUT 180 gr	18€ 
Prepared with its condiments (capers, pickles, shallots, parsley, egg yolk, tabasco, mustard).	
ORIENTAL LAMB SHANK and couscous	24€
GRILLED BUTCHER'S PIECE 220 gr	19€
Pepper, or blue cheese, or ceps sauce.	
HONEY DUCK FILET AND APPLE SKEWER cep sauce	24€
Cognac flambé.....	+ 2€

GRILLED RIB STEAK +/- 400g	29€
Served with trio of sauces : pepper, blue cheese, and cep sauce	

Mountain specialties

TARTIFLETTE/TARTIBLEU/TARTICHÈVRE/TARTIMARCELLIN with green salad 19€ 	
Potato ovenish with cream, onions, bacon and choice of Reblochon cheese, blue cheese, goat cheese or St-Marcellin cheese.	
"HOT BOX" WITH JURA CHEESE	24€
Served hot with potatoes, Savoy dried ham and green salad.	

Fondues and raclettes

250g/pers - 2 persons minimum

OLD FASHIONED CHEESE RACLETTE (10€ for extra 250gr of cheese).....	22€/pers.
Raclette cheese, potatoes, salad and cold meats.	
SMOKED CHEESE RACLETTE (14€ for extra 250gr of cheese).....	26€/pers.
Smoked cheese, potatoes, salad and cold meats.	
CHEESE FONDUES served with green salad and croutons :	
SAVOYARDE : comté, beaufort, meule de Savoie	18€/pers. 
CEPS : savoyarde + ceps.....	20€/pers. 
VERTACO : comté, beaufort, meule de Savoie, blue cheese, walnuts.....	22€/pers.
DÉLIRANTE :	22€/pers.
Goat cheese, comté, beaufort, meule de Savoie, honey, bacon, served with potatoes and apples. 	
VIGNERONNE FONDUE : served with French fries.....	23€/pers. 
Beef cubes (tende de tranche) to cook in red wine, herbs and vegetable broth.	
COLD CUTS PLATE	7€
ADDITIONAL PERSON	5€

Cheeses and homemade desserts

CHEESE PLATE	7€
Beaufort, bleu du Vercors and Saint-Marcellin.	
COTTAGE CHEESE	6€ 
Walnut and honey or red fruit coulis or cream.	
NUTELLA CRÈME BRULÉE	7€ 
Flambé with Chartreuse	+ 2€
RHUBARB AND BLUEBERRY CRUMBLE served warm.....	7€
CHOCOLATE FONDANT and vanilla ice-cream (15 min cooking time).....	8€
ICED NOUGAT and red fruit coulis.....	8€ 
BLUEBERRY TARTLET	8€
COFFEE / TEA GOURMAND	9€
EXTRA ICE CREAM SCOOP your choice of flavor.....	2€

Ask your waiter for our ice cream menu

Menu des Lutins

Under 12 year's old

12€

FRUIT SYRUP WATER

HAM OR CHICKEN NUGGETS OR GROUND BEEF PATTY
with French fries or vegetables

POM'POTES OR « MR FREEZE » OR COTTAGE CHEESE

Menu de l'Alpette

Dinner only

28€

FRENCH ONIONS SOUP 
OR YOUR CHOICE OF SMALL SALAD

GRILLED BUTCHER'S PIECE with pepper, or blue cheese, or ceps sauce
OR WHOLE TROUT MEUNIÈRE WITH ALMONDS


CHEESE PLATE
OR COTTAGE CHEESE
OR RHUBARB AND BLUEBERRY CRUMBLE served warm
OR NUTELLA CRÈME BRULÉE
OR 2 SCOOPS OF ICE CREAM

Menu du Pic Blanc

Dinner only

36€

HOMEMADE DUCK FOIE GRAS, rosehip jam and homemade brioche
OR 12 BURGUNDY SNAILS WITH PARSLEY BUTTER

ORIENTAL LAMB SHANK and couscous
OR HONEY DUCK FILET and apple skewer, cep sauce
OR RED MULLET FILET, basil and olive oil sauce 

CHEESE PLATE
OR COTTAGE CHEESE
OR YOUR CHOICE OF DESSERT



Prices are all taxes and service included
List of allergens is available upon request