

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

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 Savoy dried ham, dried sausage, coppa, chorizo, farmhouse terrine.	14€		
MIXED PLATTER Savoy dried ham, dried sausage, coppa, chorizo, farmhouse terrine, beaufort, bleu du Vercors, Saint-Marcellin.	18€		
HOMEMADE DUCK FOIE GRAS Rosehip jam and homemade brioche.	18€		

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

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 Prepared with its condiments (capers, pickles, shallots, parsley, egg yolk, tabasco, mustard).	18€
ORIENTAL LAMB SHANK and couscous	24€
GRILLED BUTCHER'S PIECE 220 gr Pepper, or blue cheese, or ceps sauce.	19€
HONEY DUCK FILET AND APPLE SKEWER cep sauce Cognac flambé	24€ + 2€
GRILLED RIB STEAK +/- 400g Served with trio of sauces : pepper, blue cheese, and cep sauce	29€

Mountain specialties

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

Fondues and raclettes

250g/pers - 2 persons minimum

OLD FASHIONED CHEESE RACLETTE (10€ for extra 250gr of cheese) Raclette cheese, potatoes, salad and cold meats.	22€/pers.
SMOKED CHEESE RACLETTE (14€ for extra 250gr of cheese) Smoked cheese, potatoes, salad and cold meats.	26€/pers.
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 Beef cubes (tende de tranche) to cook in red wine, herbs and vegetable broth.	23€/pers.
COLD CUTS PLATE	7€
ADDITIONAL PERSON	5€

Cheeses and homemade desserts

CHEESE PLATE Beaufort, bleu du Vercors and Saint-Marcellin.	7€
COTTAGE CHEESE Walnut and honey or red fruit coulis or cream.	6€
NUTELLA CRÈME BRULÉE Flambé with Chartreuse	7€ + 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

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

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

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