

## Salades

	petite	grande
<b>SALADE DAUPHINOISE</b> .....	10€	15€
Salade, tomate, jambon sec de Savoie, ravioles du Dauphiné poêlées, graines de courge, tomates séchées, noix.		
<b>SALADE FRAÎCHEUR</b> .....	10€	15€
Salade, tomate, orange, pamplemousse, avocat, toast de chèvre fouetté ciboulette, graines de sésame toastées.		
<b>SALADE LANDAISE</b> .....	13€	19€
Salade, tomate, magret fumé, gésiers, toast de foie gras, haricots verts, noix.		

## Entrées

<b>ESCARGOTS DE BOURGOGNE</b> au beurre persillé (les 6).....	10€
<b>CARPACCIO DE BŒUF</b> sauce au pesto.....	9€
<b>PLANCHE DE CHARCUTERIE</b> .....	13€
Jambon sec de Savoie, caillette, coppa, rosette, terrine de campagne.	
<b>CARPACCIO DE SAUMON</b> à l'huile de noix, citron vert et gingembre.....	12€

## Pasta

<b>RAVIOLES</b>	
<b>BLEU DU VERCORS</b> et tomates fraîches.....	15€
<b>CHORIZO</b> .....	15€
<b>CÈPES</b> avec jambon sec de Savoie et tomates séchées.....	16€
<b>TAGLIATELLES</b> sauce du moment.....	13€

## Plats

Tous nos plats sont accompagnés de frites, légumes ou salade verte.

<b>TARTARE DE BOEUF</b> .....	18€
Boucher Charolais 180 g coupé au couteau et ses condiments (câpres, cornichons, échalotes, persil, jaune d'œuf).	
<b>DOUBLE CARPACCIO DE BŒUF</b> sauce au pesto.....	16€
<b>ENTRECÔTE</b> (220 g) sauce au poivre ou beurre maître d'hôtel.....	19€
<b>TRUITE ENTIÈRE MEUNIÈRE AUX AMANDES</b> .....	18€
<b>DOUBLE CARPACCIO DE SAUMON</b> .....	20€
Huile de noix, citron vert et gingembre.	



## Burgers

Tous nos burgers sont servis avec frites et salade.

<b>CHEESEBURGER</b> .....	14€
Steak haché boucher 150 g, oignons, salade, tomate, cheddar, sauce burger.	
<b>SMOCKEY BACON BURGER</b> .....	16€
Steak haché boucher 150 g, oignons, salade, tomate, bacon, reblochon, sauce barbecue.	
<b>CHICKEN BURGER</b> .....	16€
Filet de poulet, chorizo, guacamole, Saint-Marcellin.	

## Spécialités montagnardes

<b>TARTIFLETTE/TARTIBLEU/TARTICHÈVRE</b> avec salade verte.....	19€
<b>BOÎTE CHAUDE AU CRÉMEUX DU JURA</b> .....	24€
Servie avec pommes de terre en robe des champs, jambon sec de Savoie et salade verte.	
<b>RACLETTE À L'ANCIENNE</b> (minimum 2 personnes).....	22€/pers.
Fromage à raclette (250 g/pers), pommes de terre en robe des champs, salade et charcuterie.	
250 g de fromage supplémetnaire.....	10€
<b>FONDUES AU FROMAGE</b> (minimum 2 personnes, 250 g/pers.)	
Servies avec salade verte.	
<b>SAVOYARDE</b> .....	19€/pers.
Comté, beaufort, meule de Savoie.	
<b>AUX CÈPES</b> .....	20€/pers.
Savoyarde + cèpes.	
<b>ASSIETTE DE CHARCUTERIE</b> .....	7€
<b>COUVERT SUPPLÉMENTAIRE</b> .....	5€

## Fromages et desserts maison

<b>ASSIETTE DE FROMAGES</b> .....	7€
Beaufort, bleu du Vercors et Saint-Marcellin.	
<b>FROMAGE BLANC</b> .....	7€
Miel et noix ou coulis de fruits rouges ou crème.	
<b>CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE</b> .....	7€
<b>CARPACCIO D'ANANAS</b> au piment d'Espelette.....	7€
<b>SALADE DE FRUITS FRAIS</b> .....	7€
<b>FONDANT AU CHOCOLAT</b> et sa boule de glace vanille.....	8€
<b>TARTELETTE AUX MYRTILLES</b> .....	8€
<b>CAFÉ/THÉ GOURMAND</b> .....	9€
<b>BOULE DE GLACE</b> 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 OU LIMONADE OU JUS D'ORANGE  
TARTIFLETTE OU TAGLIATELLES  
OU NUGGETS DE POULET-FRITES OU STEAK HACHÉ-FRITES  
POM'POTES OU SALADE DE FRUITS OU « MR FREEZE »

## Menu de l'Alpette


28€

CARPACCIO DE BŒUF sauce pesto  
OU 6 ESCARGOTS DE BOURGOGNE  
OU PETITE SALADE FRAÎCHEUR  
ENTRECÔTE GRILLÉE sauce poivre ou beurre maître d'hôtel  
OU TRUITE ENTIÈRE MEUNIÈRE AUX AMANDES  
FROMAGE  
OU FROMAGE BLANC  
OU SALADE DE FRUITS FRAIS  
OU CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE  
OU COUPE DE GLACE 2 BOULES

Végétarien  
Sans gluten

Prix nets en euros - Taxes et service compris  
Liste des produits allergènes disponible sur demande


## Salades

	small	large
<b>SALADE FROM DAUPHINÉ</b> .....	10€	15€
Salad, tomato, dried ham from Savoie, pan-fried ravioles from Dauphiné, pumpkin seeds, dried tomatoes, nuts.		
<b>FRESHNESS SALAD</b> .....	10€	15€ 
Salad, tomato, orange, grapefruit, avocado, chives whipped goat cheese toast, toasted sesame seeds.		
<b>SALAD FROM LANDES</b> .....	13€	19€
Salad, tomato, smoked duck breast, gizzards, toast of « foie gras », green beans, nuts.		

## Entrées


<b>SNAILS FROM BOURGOGNE</b> with parsley butter (the 6).....	10€
<b>BEEF CARPACCIO</b> pesto sauce.....	9€
<b>DELICATESSEN MEATS</b> .....	13€
Dried ham from Savoie, caillette, coppa, rosette, country terrine.	
<b>SALMON CARPACCIO</b> with walnut oil, lime and ginger.....	12€

## Pasta

<b>RAVIOLES</b>	
<b>CHEESE:</b> Bleu du Vercors, nuts and fresh tomatoes.....	15€ 
<b>CHORIZO</b> .....	15€
<b>CEPS</b> with dried ham from Savoie and dried tomatoes.....	16€
<b>TAGLIATELLES</b> sauce of the moment.....	13€

## Plats

All our dishes are served with fries, vegetables or green salad.

<b>BEEF TARTAR</b> .....	18€ 
Charolais butcher 180 g cut with a knife and its condiments (capers, pickles, shallots, parsley, egg yolk).	
<b>DOUBLE BEEF CARPACCIO</b> pesto sauce.....	16€
<b>RIB STEAK</b> (220 g) pepper sauce or « maître d'hôtel butter ».....	19€
<b>WHOLE TROUT MEUNIERE STYLE WITH ALMONDS</b> .....	18€
<b>DOUBLE SALMON CARPACCIO</b> .....	20€
Walnut oil, lime and ginger.	






## Burgers

Tous nos burgers sont servis avec frites et salade.

<b>CHEESEBURGER</b> .....	14€
Ground beef 150 g, onions, salad, tomato, cheddar cheese, burger sauce.	
<b>SMOCKEY BACON BURGER</b> .....	16€
Ground beef 150 g, onions, salad, tomato, bacon, reblochon cheese, barbecue sauce.	
<b>CHICKEN BURGER</b> .....	16€
Chicken fillet, chorizo, guacamole, Saint-Marcellin cheese.	

## Spécialités montagnardes

<b>TARTIFLETTE/TARTIBLEU/TARTICHÈVRE</b> with green salad.....	19€ 
<b>HOT BOX WITH MELTED JURA CHEESE</b> .....	24€
Served with potatoes in their field robes, ham from Savoie and green salad.	
<b>OLD-FASHIONED RACLETTE</b> (minimum 2 people).....	22€/pers.
Raclette cheese (250 g/pers), potatoes in their field robes, green salad and delicatessen meats.	
<b>The extra 250 g of cheese</b> .....	10€
<b>CHEESE FONDUES WITH CHEESE</b> (minimum 2 people, 250 g/pers.)	
Served with green salad	
<b>SAVOYARD</b> .....	19€/pers. 
Cheeses: comté, beaufort, meule de Savoie.	
<b>CEPS</b> .....	20€/pers. 
Savoyard + ceps.	
<b>COLD CUTS PLATE</b> .....	7€
<b>ADDITIONAL PERSON</b> .....	5€

## Fromages et desserts maison

<b>CHEESE PLATE</b> .....	7€
Cheeses: Beaufort, Bleu du Vercors and Saint-Marcellin.	
<b>COTTAGE CHEESE</b> .....	7€ 
Honey and nuts or red fruit coulis or cream.	
<b>VANILLA « CRÈME BRÛLÉE »</b> .....	7€ 
<b>PINEAPPLE CARPACCIO</b> with Espelette chilli pepper.....	7€ 
<b>FRESH FRUIT SALAD</b> .....	7€ 
<b>CHOCOLATE FONDANT</b> and its vanilla ice cream.....	8€
<b>BLUEBERRY TARTLET</b> .....	8€
<b>COFFEE/TEA GOURMAND</b> .....	9€
<b>ICE CREAM BALL</b> of your choice with your dessert.....	2€
Ask your server for our ice cream menu.	

## Menu des Lutins

(up to 12 years old)

12€

<b>WATER SYRUP OR LIMONADE OR ORANGE JUICE</b>
<b>TARTIFLETTE OR PASTA OR CHICKEN NUGGETS-FRENCH FRIES OR GROUND BEEF-FRIES</b>
<b>POM'POTES OR FRESH FRUIT SALAD OR « MR FREEZE »</b>

## Menu de l'Alpette

28€

<b>BEEF CARPACCIO</b> pesto sauce <b>OR 6 SNAILS FROM BOURGOGNE</b> with parsley butter <b>OR SMALL FRESHNESS SALAD</b>
<b>GRILLED RIB STEAK</b> pepper sauce or « maître d'hôtel butter » <b>OR WHOLE TROUT WITH ALMONDS</b>
<b>CHEESE</b> <b>OR COTTAGE CHEESE</b> <b>OR FRESH FRUIT SALAD</b> <b>OR VANILLA « CRÈME BRÛLÉE »</b> <b>OR 2 SCOOPS ICE CREAM BOWL</b>



Net prices in euros – Taxes et service included  
List of allergens is available upon request