



## APERITIFS

### **COCKTAILS AU CHAMPAGNE**

15.00 €

Bellini (*champagne, jus de mangue ou jus de fraise*)

Mojito Royal (*champagne, rhum cubain, citron vert, cassonade et menthe fraîche*)

Sea Pearl (*champagne, liqueur de litchi et jus de citron, bleuté au curaçao*)

### **APERITIFS TRADITION**

Coupe de champagne Moët & Chandon

12.00 €

Coupe de champagne Moët Ice

15.00 €

Apéritif maison (*clairette de Die et liqueur de châtaigne*)

7.00 €

Bonal, Vin de noix, Vin de myrtille ou Vin de framboise

4.00 €

Suze, Campari, Martini, Porto ou Pineau des Charentes

4.00 €

Kir royal

13.00 €

Kir au vin de Savoie (*cassis, mûre, myrtille ou framboise*)

4.50 €

Pastis 51 ou Ricard

3.50 €

### **WHISKIES**

Scotch whisky blended *J&B*

6.00 €

Scotch Whisky *Chivas Regal 12 ans*

10.00 €

Scotch Whiskies Single Malt et Pur Malt

*Glenlivet, Aberlour, Glenfiddich, Cardhu, Oban, Dalwhinnie 15 ans ou Talisker 10 ans*

10.00 €

*Cragganmore 12 ans ou Lagavulin 16 ans*

12.00 €

Bourbon *Jack Daniel's*

10.00 €

Irish *Jameson*

10.00 €

### **JUS DE FRUITS & SODAS**

Jus de fruits, Fanta orange, Schweppes, Ice tea

4.00 €

Coca cola ou Coca cola zéro, Orangina

4.00 €

Perrier

4.00 €

### **EAUX MINERALES**

Eau plate ou Eau gazeuse 75cl

6.00 €

Sirop à l'eau

2.50 €

### **BOISSONS CHAUDES**

Café

2.20 €

Thé ou Infusions

4.00 €



## ENTREES

<b><i>Aubergines grillées à l'huile d'olive</i></b> <i>Coulis de tomate au basilic</i>	12.00 €
<b><i>Flan forestier</i></b>	12.00 €
<b><i>Pâté en croute maison</i></b> <i>Au lapin</i>	14.00 €
<b><i>Nougat de chèvre aux fruits secs et Carpaccio de betteraves rouges</i></b> <i>Jeunes pousses et mayonnaise à la framboise</i>	14.00 €
<b><i>Terrine de foie gras de canard maison</i></b> <i>Au porto blanc et chutney du moment</i>	18.50 €
<b><i>Assiette de jambon « Pata Negra Bellota » 48 mois</i></b>	26.00 €

## LES ASSIETTES XL

<b><i>Assiette italienne :</i></b> <i>Salade verte, tomates confites, jambon cru, burrata et vinaigrette au pistou</i>	16.50 €
<b><i>Assiette terre et mer :</i></b> <i>Salade verte, foie gras de canard maison mi-cuit et saumon fumé</i>	20.00 €

## LES MARINES AUX SAVEURS DU SUD

<b><i>Assiette de saumon fumé</i></b> <i>Frites et salade verte</i>	18.00 €
<b><i>Tartare de bœuf relevé</i></b> <i>Frites et salade verte</i>	18.00 €
<b><i>Clic-clac relevé</i></b> <i>Frites et salade verte</i>	20.00 €



## LES CUISINES

**Souris d'agneau** 28.00 €  
*Aux épices du Grand Sud*

**Filet de truite de la Vernaison** 22.00 €  
*Beurre rouge*

**Suprême de pintade** 34.00 €  
*Aux morilles et vin jaune*

**Filet de bœuf poêlé** 36.00 €  
*Aux morilles à la crème*

**Lapin à la moutarde** 22.00 €  
*Sauce velouté au vin blanc et romarin*

## LE GRILL

**Filet de bar** 26.00 €

**Filet de bœuf à la fleur de sel** 32.00 €

**Entrecôte de bœuf Angus grillée** 30.00 €  
*300g environ*

**Filet de dorade royale** 28.00 €

**Aiguillettes de canard** 20.00 €  
*Sauce aux épices et au miel du Vercors*

**Thon grillé** 20.00 €  
*À la piperade*

**Andouillette grillée 5A** 18.00 €

**Crevettes Black Tiger** 28.00 €  
*Aux herbes de Provence*



## FROMAGES

<b><i>Faisselle de la « Ferme des Perce-neige »</i></b> <i>À la crème ou au coulis de framboises</i>	6.50 €
<b><i>Assiette de fromages secs du Vercors</i></b>	9.00 €

## DESSERTS

<b><i>Ananas frais</i></b>	7.50 €
<b><i>Pavlova aux fruits rouges</i></b>	8.50€
<b><i>Soupe de fraises à la menthe</i></b> <i>Glace meringuée vanille framboise</i>	8.50 €
<b><i>Profiteroles au chocolat chaud et chantilly</i></b>	9.50 €
<b><i>Crème brûlée à la Chartreuse et glace Chartreuse</i></b>	10.00 €
<b><i>Baba au rhum tiède, crème fouettée et sirop au rhum brun</i></b>	12.00 €
<b><i>Fondant au chocolat guanaja mi-cuit et sorbet à l'orange</i></b>	12.00 €
<b><i>Colonel (sorbet citron &amp; Vodka*)</i></b>	12.00 €



\*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération

*Les chocolats de nos desserts proviennent de la maison Valrhona*



### BOISSONS CHAUDES

Café	2.20 €
Thé, Infusions	4.00 €

### COGNACS ET ARMAGNACS

Hennessy Fine de Cognac	8.00 €
Hennessy XO	22.00 €
Vieil Armagnac	8.00 €
Bas Armagnac <i>1988 Château du Tariquet</i>	18.00 €
Bas Armagnac <i>XO fut numéroté 54.9°</i>	22.00 €

### EAUX-DE-VIE BLANCHES

Poire, Mirabelle	8.00 €
Framboise, Prune	8.00 €

### LIQUEURS

Genépi	8.00 €
Chartreuse verte ou jaune	8.00 €
Chartreuse verte V.E.P	15.00 €
Manzana verde	6.00 €
Get 27 ou Get 31	6.00 €
Bayley's	6.00 €
Limoncello	6.00 €
Grand Marnier ou Cointreau	6.00 €
Marie Brizard	6.00 €



## **MENU DU GRILL 32 €**

**26 € - Entrée-Plat ou Plat-Dessert**

Prix net sans boissons

***Pâté en croute maison au lapin et aux pistaches***

*Ou*

***Nougat de chèvre aux fruits secs et***

***Carpaccio de betteraves rouges***

*Jeunes pousses et mayonnaise à la framboise*

*Ou*

***Salade Fraicheur***

*Crevettes sauvages, saumon fumé, avocats et pamplemousse*

*Ou*

***Terrine de foie gras maison +6.50 €***

*Au porto blanc et chutney du moment*

~

***Andouillette grillée 5A***

*Ou*

***Thon grillé à la piperade***

*Ou*

***Aiguillettes de canard aux épices et au miel du Vercors***

*Ou*

***Pluma de porc ibérique aux poivrons piquillo***

*Ou*

***Entrecôte grillée Aberdeen Angus 350gr environ +9.50 €***

~

***Faisselle de la « Ferme des Perce-neige »***

*À la crème ou au coulis de framboises*

*Ou*

***Soupe de fraises à la menthe***

*Glace meringuée vanille framboise*

*Ou*

***Profiteroles au chocolat chaud et chantilly***



## **MENU EPHEMERE**

**38 € - Fromage ou Dessert**

**42 € - Fromage et Dessert**

**Prix net sans boissons**

***(change tous les soirs)***