







## Salades

- SALADE DE CHÈVRE CHAUD** ..... 14€   
Mesclun, tomate, carotte, noix, toast de chèvre chaud au miel, pomme fruit, graines de sésame toastées.
- SALADE CÆSAR AU POULET** ..... 14€  
Mesclun, tomate, croûtons à l'ail, parmesan, poulet grillé, sauce Cæsar.
- SALADE DAUPHINOISE** ..... 15€  
Mesclun, tomate, jambon sec de Savoie, ravioles du Dauphiné poêlées, graines de courge, tomates séchées, noix.
- SALADE DE QUINOA** ..... 15€   
Quinoa, tomate, avocat, olives noires, oignons rouges, jambon sec de Savoie, persil, sauce yaourt miel cumin.

## Entrées


- ESCARGOTS DE BOURGOGNE AU BEURRE PERSILLÉ** les 6 ... 10€ les 12 ..... 15€   
**SOUPE À L'OIGNON GRATIGNÉE** ..... 9€   
**PLANCHE DE CHARCUTERIE** ..... 13€  
Jambon sec de Savoie, Caillette, Coppa, viande de grison, terrine de campagne au porc de montagne.
- RILLETES DE TRUITE** au citron vert et baies rouges, mesclun ..... 15€   
**FOIE GRAS DE CANARD MAISON** ..... 18€  
Chutney de poires et verre de vin doux.

## Ravioles

- BLEU DU VERCORS** crème, noix et tomates fraîches ..... 15€   
**TRUITE** crème et aneth ..... 15€  
**CHORIZO** crème et tomates fraîches ..... 15€  
**CÈPES** crème, jambon sec de Savoie et tomates séchées ..... 16€

## Burgers


Tous nos burgers sont servis avec frites et salade.

- LE VÉGÉTARIEN** ..... 17€   
Galette de légumes de saison, oignons frits, buns frais, sauce coco curry.
- LE ROYAL** ..... 19€  
Steak haché black Angus, terrine de foie gras, oignons frits, buns frais, sauce aux cèpes.
- LE CRAB' BURGER** ..... 21€  
Cake de crabe, oignons frits, buns frais, sauce tartare.




## Poissons

Tous nos poissons sont servis avec légumes de saison et salade.


- PAVÉ DE TRUITE** réduction d'échalotes au vin blanc ..... 18€   
**BROCHETTE DE SAINT-JACQUES À LA CITRONNELLE** sauce citron gingembre ..... 26€ 

## Viandes

Toutes nos viandes sont servies avec frites et salade.



- TARTARE DE BŒUF BOUCHER CHAROLAIS COUPÉ AU COUTEAU 180 gr** ..... 17€   
Préparé avec ses condiments (câpres, cornichons, échalotes, persil, jaune d'œuf, tabasco, moutarde).
- BROCHETTE DE NOIX DE VEAU** mariné à la Sarriette ..... 19€  
**ENTRECÔTE SIMMENTAL 220 gr** sauce au poivre, ou au bleu, ou aux cèpes ..... 21€  
**FILET DE BŒUF CHAROLAIS 220 gr** sauce au poivre, ou au bleu, ou aux cèpes ..... 26€

## Spécialités montagnardes

- TARTIFLETTE/TARTIBLEU/TARTICHÈVRE** avec mesclun ..... 18€   
**BOÎTE CHAUDE AU CRÉMEUX DU JURA** ..... 23€  
Servie avec pommes de terre en robe des champs, jambon sec de Savoie et mesclun.

## Fondues et raclettes

Minimum 2 personnes

- RACLETTE À L'ANCIENNE** ..... 21€/pers.  
Fromage à raclette, pommes de terre en robe des champs, mesclun et charcuterie.
- RACLETTE VERCOULINE** ..... 24€/pers.  
Bleu du Vercors, pommes de terre en robe des champs, mesclun et charcuterie.
- FONDUES AU FROMAGE** servies avec mesclun :
- SAVOYARDE** : Comté, Beaufort, Meule de Savoie ..... 17€/pers.   
**AUX CÈPES** : Savoyarde + morilles ..... 19€/pers.   
**DÉLIRANTE** : ..... 21€/pers.  
Chèvre, Comté, Beaufort, Meule de Savoie, miel, lardons, servie avec pommes de terre et pommes fruits.
- FONDUE VIGNERONNE** : servie avec frites et mesclun ..... 22€/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

- ASSIETTE DE FROMAGES** ..... 7€  
Beaufort, Bleu du Vercors et Saint-Marcellin.
- FAISSELLE** ..... 7€   
Miel et noix ou coulis de fruits rouges ou crème.
- CRÈME BRÛLÉE AUX AGRUMES** ..... 7€   
**CRUMBLE POMME ET POIRE** rôties au miel de nos montagnes ..... 7€  
**FONDANT AU CHOCOLAT** et sa glace vanille ..... 8€  
**NOUGAT GLACÉ** et coulis de fruits rouges ..... 8€   
**TARTELETTE AUX MYRTILLES** ..... 8€  
**CAFÉ / THÉ GOURMAND** ..... 9€  
**AJOUTE 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

10€

- SIROP À L'EAU**  
**JAMBON BLANC OU PAVÉ DE TRUITE OU NUGGETS DE POULET**  
Avec frites ou légumes  
**COUPE DE GLACE 2 BOULES**

## Menu de l'Alpette

28€

- SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE**   
**OU 6 ESCARGOTS DE BOURGOGNE AU BEURRE PERSILLÉ**  
**ENTRECÔTE GRILLÉE** sauce poivre, ou au bleu, ou aux cèpes  
**OU PAVÉ DE TRUITE**, réduction d'échalotes au vin blanc   
**FROMAGES**  
**OU FAISSELLE**  
**OU CRUMBLE POMME ET POIRE**  
**OU CRÈME BRÛLÉE AUX AGRUMES**  
**OU COUPE DE GLACE 2 BOULES**

## Menu du Pic Blanc

36€



- FOIE GRAS DE CANARD MAISON**, chutney de poires et verre de vin doux  
**OU RILLETES DE TRUITE** au citron vert et baies rouges, mesclun  
**FILET DE BŒUF CHAROLAIS 220 gr** sauce au poivre, ou au bleu, ou aux cèpes  
**OU BROCHETTE DE SAINT-JACQUES À LA CITRONNELLE**, sauce citron gingembre  
**FROMAGES**  
**OU FAISSELLE**  
**OU DESSERT AU CHOIX**



Prix TTC, service compris

Liste des produits allergènes disponible sur demande

## Salads

<b>GOAT CHEESE SALAD</b> .....	14€	
Mixed salad leaves, tomato, carrot, walnut, goat cheese toast with honey, apple, toasted sesame seeds.		
<b>CHICKEN CAESAR SALAD</b> .....	14€	
Mixed salad leaves, tomato, garlic croutons, parmesan, grilled chicken, Caesar dressing.		
<b>DAUPHINOISE SALAD</b> .....	15€	
Mixed salad leaves, tomato, Savoy dried ham, fried ravioles du Dauphiné, pumpkin seeds, sundried tomatoes, walnut.		
<b>QUINOA SALAD</b> .....	15€	
Quinoa, tomato, avocado, olive, red onions, Savoy dried ham, parsley, honey and cumin yogurt dressing.		

## Starters


<b>BURGUNDY SNAILS WITH PARSLEY BUTTER</b>	the 6 .. 10€	the 12 .....	15€	
<b>FRENCH ONION SOUP</b> .....			9€	
<b>COLD CUTS PLATTER</b> .....			13€	
Savoy dried ham, caillette, Coppa, grison meat, farmhouse terrine.				
<b>TROUT RILLETTE</b> .....			15€	
With lime, red berries and green salad				
<b>HOMEMADE DUCK FOIE GRAS</b> .....			18€	
Pear chutney, sweet white wine glass.				

## Ravioles

<b>BLUE CHEESE</b> walnut and fresh tomatoes.....	15€	
<b>TROUT</b> .....	15€	
<b>CHORIZO</b> .....	15€	
<b>CEPS</b> Savoy dried ham and sundried tomatoes.....	16€	

## Burgers



All our burgers are served with French fries and salad.

<b>THE VEGETARIAN</b> .....	17€	
Mixed seasonal vegetable cake, crispy onions, country bread, coco curry sauce.		
<b>THE ROYAL</b> .....	19€	
Black Angus chopped steak, foie gras terrine, crispy onions, country bread, ceps sauce.		
<b>THE CRAB' BURGER</b> .....	21€	
Crab cake, crispy onions, country bread, tartar sauce.		




## Fish

All our fish are served with seasonal vegetables and salad.


<b>TROUT STEAK</b> shallots and white wine reduction.....	18€	
<b>SCALLOPS ON LEMONGRASS SKEWERS</b> lemon and ginger sauce.....	26€	

## Meats

All our meats are served with French fries and salad.

<b>CHAROLAIS RAW BEEF TARTAR KNIFE CUT 180 gr</b> .....	17€	
Prepared with its condiments (capers, pickles, shallots, parsley, egg yolk, tabasco, mustard).		
<b>SAVORY HERB MARINATED CUSHION OF VEAL SKEWER</b> .....	19€	
<b>GRILLED SIMMENTAL RIB STEAK 220 gr</b> pepper, or blue cheese, or ceps sauce ...	21€	
<b>BEEF TENDERLOIN 220 gr</b> pepper, or blue cheese, or ceps sauce.....	26€	

## Mountain specialties

<b>TARTIFLETTE/TARTIBLEU/TARTICHÈVRE</b> with green salad.....	18€	
Potato ovoidish with cream, onions, bacon and choice of Reblochon cheese, blue cheese or goat cheese.		
<b>"HOT BOX" WITH JURA CHEESE</b> .....	23€	
Served hot with potatoes, Savoy dried ham and green salad.		

## Fondues and raclettes

2 persons minimum

<b>OLD FASHIONED CHEESE RACLETTE</b> .....	21€/pers.	
Potatoes, salad and cold meats.		
<b>RACLETTE VERCOULINE</b> .....	24€/pers.	
Blue cheese, potatoes, salad and cold meats.		
<b>CHEESE FONDUES</b> served with green salad and croutons :		
<b>SAVOYARDE</b> : Comté, Beaufort, Meule de Savoie.....	17€/pers.	
<b>CEPS</b> : Savoyarde + chanterelle.....	19€/pers.	
<b>DÉLIRANTE</b> : .....	21€/pers.	
Goat cheese, Comté, Beaufort, Meule de Savoie, honey, bacon, served with potatoes and apples.		
<b>VIGNERONNE FONDUE</b> : served with French fries.....	22€/pers.	
Beef cubes (Tende de Tranche) to cook in red wine, herbs and vegetable broth.		
<b>COLD CUTS PLATE</b> .....	7€	
<b>EXTRA CUTLERY</b> .....	5€	

## Cheeses/Desserts

<b>CHEESE PLATE</b> .....	7€	
Beaufort, Bleu du Vercors and Saint-Marcellin.		
<b>COTTAGE CHEESE</b> .....	7€	
Walnut and honey or red fruit coulis or cream.		
<b>CITRUS CRÈME BRÛLÉE</b> .....	7€	
<b>HONEY ROASTED APPLE AND PEAR CRUMBLE</b> .....	7€	
<b>CHOCOLATE FONDANT</b> and vanilla ice cream.....	8€	
<b>ICED NOUGAT</b> and red fruit coulis.....	8€	
<b>BLUEBERRY TARTLET</b> .....	8€	
<b>COFFEE / TEA GOURMAND</b> .....	9€	
<b>ICE CREAM SCOOP</b> your choice of flavor.....	2€	

Ask your waiter for your ice cream menu

## Menu des Lutins



Under 12 year's old

10€

FRUIT SYRUP WATER  
 HAM OR TROUT STEAK OR CHICKEN NUGGETS  
 with French fries or vegetables  
 2 SCOOPS ICE CREAM

## Menu de l'Alpette

28€

FRENCH ONIONS SOUP   
 OR 6 BURGUNDY SNAILS WITH PARSLEY BUTTER  
 GRILLED RIB STEAK with pepper, or blue cheese, or ceps sauce  
 OR TROUT STEAK, shallots and white wine sauce   
 CHEESE PLATE  
 OR COTTAGE CHEESE  
 OR APPLE AND PEAR CRUMBLE  
 OR CITRUS CRÈME BRÛLÉ  
 OR 2 SCOOPS ICE CREAM

## Menu du Pic Blanc

36€

HOMEMADE DUCK FOIE GRAS, pear chutney, sweet wine glass  
 OR TROUT RILLETTE with lime and red berries, and green salad  
 BEEF TENDERLOIN 220 gr pepper, or blue cheese, or ceps sauce  
 OR SCALLOPS ON LEMONGRASS SKEWERS, lemon and ginger 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