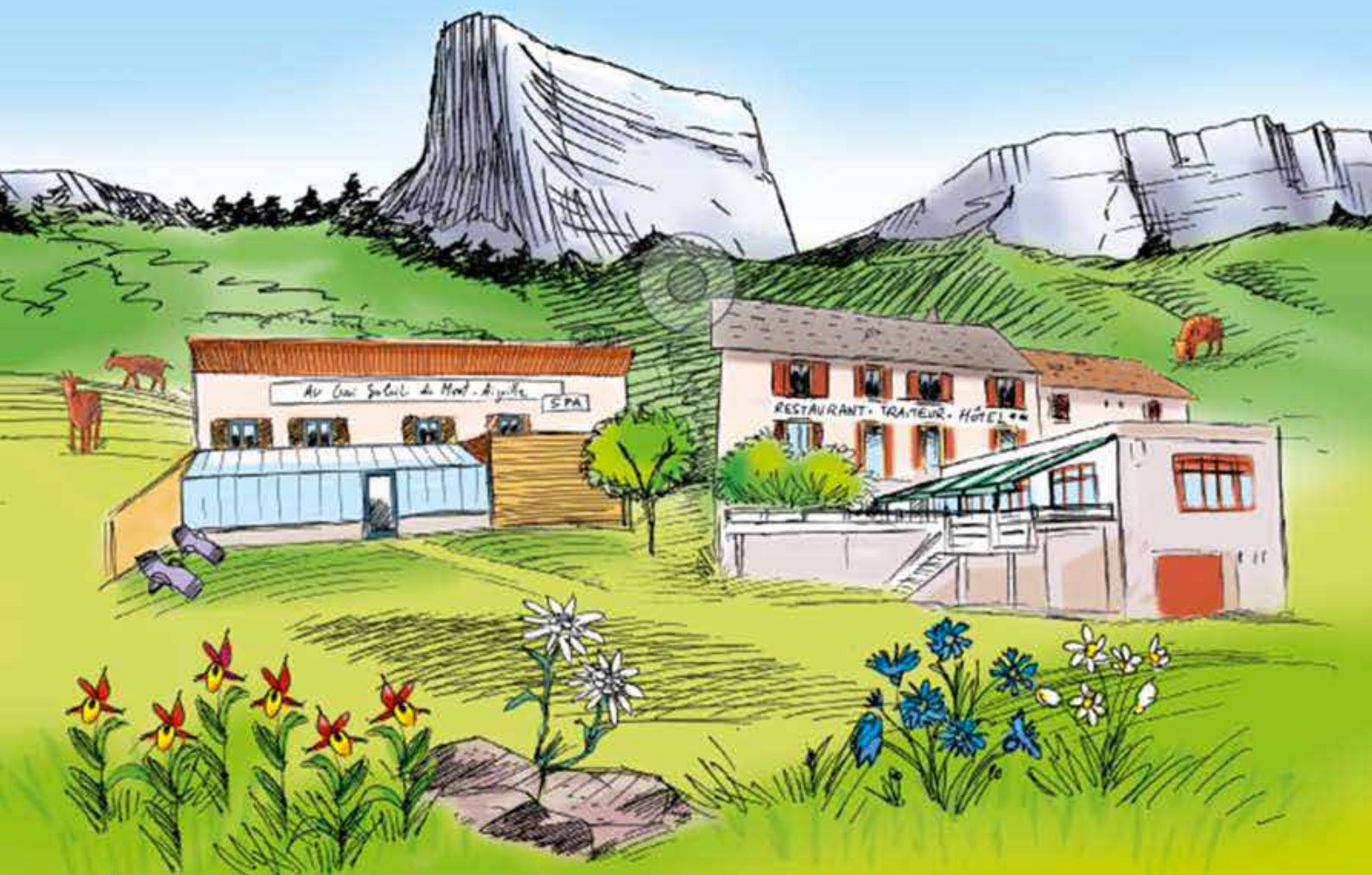




Au Gai Soleil du Mont-Aiguille

RESTAURANT • TRAITEUR • HÔTEL** • SPA



Bienvenue dans notre maison familiale



Le chef vous propose une cuisine de goût avec des produits du terroir

**De bons produits cuisinés maison,
provenant des producteurs des alentours :**

-  *Ferme du Pas de l'Aiguille à Chichilianne
(pour les saucisses)*
-  *Gaec du Mont Aiguille à Chichilianne
(pour la viande de bœuf)*
-  *Laiterie du Mont Aiguille à Clelles
(pour les fromages et fromage blanc)*
-  *Minoterie du Trièves à Clelles
(pour la farine)*
-  *Cave coopérative Jaillance à Die
(vins diois et clairette)*
-  *Le Savoyard Gourmand
(jus de fruits)*
-  *La Ferme Gourmande à Lalley
(confitures BIO)*
-  *Café Fraica à Fontanil Cornillon*



À LA RÉCEPTION

Nous proposons à la vente des produits de certains producteurs.



*Certaines assiettes peuvent être
en vente à emporter.*

***Alors n'hésitez pas, même à la maison
retrouvez le bon goût de notre cuisine !***

Sur commande pendant les jours d'ouverture.



Pensez à réserver notre salle de restaurant pour des moments conviviaux :
MARIAGE  ANNIVERSAIRE  SEMINAIRE  VIN D'HONNEUR...



Formule du jour



Formule du jour 18,00 €

1 plat et sa garniture + 1 fromage **ou** 1 dessert.

*Cette formule est servie tous les jours sauf le soir,
le samedi et dimanche ainsi que les jours fériés.*



Menu du petit Montagnard 10,00 €

Petite salade verte + jambon blanc + cassolette de Ravioles + 1 dessert.

Pour les enfants jusqu'à 10 ans.



Les incontournables fondues



**Toutes nos fondues sont servies pour un minimum de 2 personnes,
avec de la charcuterie et une portion de salade verte.**

Fondue • Savoyarde (prix par personne) 26,00 €

Fondue • Forestière (prix par personne) 28,00 €

Fondue • Bleu du Vercors (prix par personne) 28,00 €





À l'assiette, salades et omelettes...





LES ENTRÉES

L'assiette Végétarienne	24,00 €
<i>Salade verte, tomates, omelette aux champignons, ravioles pochées, crudités.</i>	
L'assiette du Gai Soleil	24,00 €
<i>Salade verte, jambon cru, tomates, tourtons, noix, 2 fromages locaux.</i>	
Salade Paysanne	24,00 €
<i>Salade, charcuterie, fromage chaud.</i>	
Salade du Vercors	23,00 €
<i>Salade, noix, Bleu du Vercors/Sassenage AOP.</i>	
Salade aux Tourtons	22,00 €
<i>Salade avec 5 tourtons</i>	
L'ardoise de charcuteries	24,00 €
<i>Jambon blanc, jambon cru, Rosette, Coppa, condiments, beurre.</i>	
L'assiette de jambon cru	18,00 €
<i>et ses condiments.</i>	
La Terrine Maison	17,00 €
<i>et ses condiments.</i>	



LES OMELETTES

Au fromage (4 œufs, servie sans accompagnement).....	11,50 €
Aux fines herbes (4 œufs, servie sans accompagnement).....	11,50 €
La forestière (4 œufs, servie sans accompagnement).....	12,50 €
La nature (4 œufs, servie sans accompagnement).....	9,00 €
 Salade verte	6,00 €
 Bol de frites	6,50 €



À l'assiette, cassolettes et burgers...



LES CASSOLETTES *gratinées à la crème*

Cassolette de Ravioles aux cèpes.....	19,50 €
Cassolette de Ravioles au fromage du Trièves.....	18,00 €
Cassolette de Ravioles au Bleu du Vercors/Sassenage AOP.....	20,00 €
Cassolette de Ravioles gratinée.....	16,00 €
Cassolette de Ravioles à la caillette du Dauphiné.....	20,00 €



LES BURGERS *accompagnés de salade verte et de frites*

 Cèpes	25,50 €
<i>Pain Burger maison, salade, oignons grillés, tomate, sauce aux cèpes, steak haché maison. Viande Française</i>	
 Bleu du Vercors	24,50 €
<i>Pain Burger maison, salade, oignons grillés, tomate, Bleu du Vercors/Sassenage AOP, steak haché maison . Viande Française</i>	
 Le Local du Mont-Aiguille	23,50 €
<i>Pain Burger maison, salade, saucisses (Ferme du Pas de L'Aiguille à Chichilianne), fromage du Trièves (Laiterie du Mont-Aiguille à Clelles), oignons grillés, tomate. Viande Française</i>	
 Le végétarien	23,50 €
<i>Pain Burger maison, salade, galette de soja, tomate, oignons grillés.</i>	





À l'assiette, poissons et viandes...



NOS POISSONS

Filet de truite garni.....25,00 €
à la Grenobloise.

Tartare de Saumon.....20,00 €
Frites, salade et crudités.



NOS PLATS GARNIS

Pièce de bœuf, sauce au Bleu du Vercors/Sassenage AOP,26,00 €
frites et salade — Viande Française (Gaec du Mont Aiguille à Chichilianne).

2 saucisses BIO garniture du jour.....21,00 €
Viande Française (Ferme du Pas de L'Aiguille à Chichilianne).

Steack haché maison, frites et salade.....20,00 €
Viande Française.

Murçon, sauce au Bleu du Vercors/Sassenage AOP,.....23,00 €
Et ravioles — Viande Française.





Les gourmandises



NOS DESSERTS

L'ardoise de fromages locaux.....	9,00 €
La faisselle à la crème (<i>Laiterie du Mont-Aiguille à Clelles</i>).....	5,00 €
La pâtisserie maison, servie avec 1 boule de glace.....	9,00 €
La crème brûlée, servie avec 1 boule de glace.....	9,00 €
La crème fondante à la châtaigne, servie avec 1 boule de glace.....	9,00 €
La coupe Ardéchoise	11,50 €
<i>3 boules de glace vanille, crème de marron, Chantilly</i>	
La Dame blanche	11,50 €
<i>3 boules de glace vanille, sauce chocolat, Chantilly</i>	
La coupe des Pères Chartreux	13,00 €
<i>2 boules de glace vanille, 1 boule de glace Chartreuse, alcool Chartreuse, sauce chocolat, Chantilly</i>	
Les glaces	
1 boule.....	2,90 €
2 boules.....	5,80 €
3 boules avec alcool.....	12,00 €

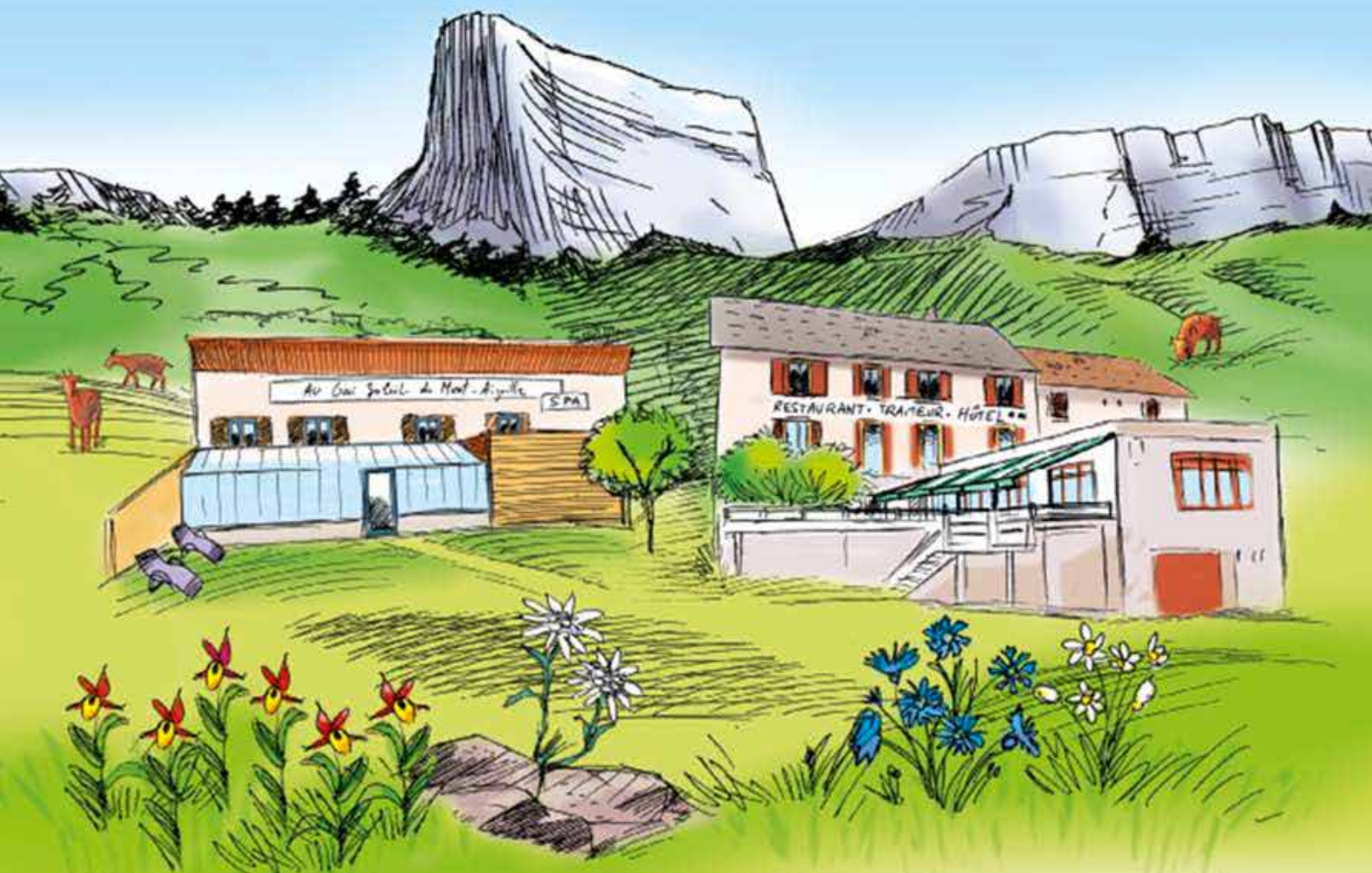


***Merci pour votre visite gustative,
au plaisir de vous retrouver...***



Au Gai Soleil du Mont-Aiguille

RESTAURANT • TRAITEUR • HÔTEL** • SPA



Le plaisir des curieux...



Les vins rouges

75 cl.....37,5 cl



VALLÉE DU RHÔNE

Côtes-du-Rhône23,00 €15,00 €

Appellation Côtes du Rhône contrôlée.

Belle robe, fruité – Arômes profonds.

Côtes-du-Rhône BIO26,00 €

Appellation Côtes du Rhône protégée.

Vacqueras35,00 €20,00 €

Appellation Vacqueras contrôlée.

Puissant et corsé, avec une grande finesse et de l'élégance.

Crozes Hermitage49,50 €27,00 €

Appellation Crozes Hermitage Contrôlée.

Arômes sauvages, le charme incontestable d'un grand vin.

Saint-Joseph64,50 €40,00 €

Appellation Saint-Joseph Contrôlée.

Vin corsé, fortement coloré, avec un bouquet de jeunesse.

Châteauneuf-du-Pape89,00 €

Appellation Châteauneuf-du-Pape Contrôlée.

Incomparable, somptueux et puissant, au bouquet de framboises.



VAL DE LOIRE

75 cl

Bourgueil BIO28,00 €

Appellation Bourgueil contrôlée.

Vin long en bouche aux tanins soyeux et arômes fruités.

75 cl.....37,5 cl



VIN DE SAVOIE

Gamay Chautagne22,00 €15,00 €

Appellation vin de Savoie contrôlée.

Vin rouge typé, arômes fruités, robe foncée, il est long en bouche.

75 cl.....37,5 cl



VIN DE BOURGOGNE

Pinot noir de Bourgogne 32,00 €

Appellation de Bourgogne contrôlée.

Robe rubis léger et limpide. En bouche, il relève rondeur et souplesse.

Mercurey 69,00 €

Appellation Mercurey contrôlée.

Riches en fruits rouges, agréable en bouche avec une souplesse de velours.

Bourgogne Hautes Côtes de Beaune 49,00 € 31,00 €

Appellation Bourgogne Hautes Côtes de Beaune contrôlée.



VIN DU DIOIS

75 cl

Chatillon en Diois 22,00 €

Appellation Chatillon en Diois contrôlée.

75 cl.....37,5 cl



VIN RÉGIONS BORDEAUX

Saint-Émilion grand cru 59,00 € 37,00 €

Appellation Saint-Émilion grand cru Contrôlée.

Vin rouge généreux, avec une charpente en souplesse.

Graves 31,00 €

Appellation Graves contrôlée.

Robe foncée, vin de terroir assez prononcé, il est nerveux et élégant.





Les vins blancs

75 cl



VIN DE SAVOIE

Roussette.....25,00 €

Appellation vin de Savoie contrôlée.

Vin au bouquet agréable, sec, aux arômes longs en bouche.

Apremont.....22,00 €

Appellation vin de Savoie contrôlée.

Vin au bouquet délicat, sec.



VIN DE BOURGOGNE

75 cl

Bourgogne Chardonnay.....39,00 €

Appellation Bourgogne contrôlée.

Puissant en arôme, parfum prononcé, long en bouche.



VIN DE CHATILLON EN DIOIS

75 cl

Chatillon en Diois.....22,00 €

Appellation Chatillon en Diois contrôlée.



VIN DU SUD-OUEST

75 cl

Côtes de Gascogne.....24,50 €

Appellation Côtes de Gascogne Indication Géographique Protégée.

Doux. La bouche est marquée par l'ananas et le miel.





Les vins rosés

75 cl.....37,5 cl



VIN RÉGION DE PROVENCE

Côtes de Provence.....25,00 €..... 17,00 €

Appellation côtes de Provence contrôlée.

*Robe ambrée, arômes de fruits sauvages,
il est agréable en bouche par sa souplesse.*

Bandol.....34,00 €

Appellation Bandol contrôlée.

Robe aux reflets d'or, avec un bouquet très raffiné.



VIN DE CHATILLON EN DIOIS

75 cl

Chatillon en Diois.....22,00 €

Appellation Chatillon en Diois contrôlée.



Champagne & Clairette



CHAMPAGNE

75 cl

Champagne brut.....67,00 €



CLAIRETTE DE DIE

75 cl

Clairette de Die AOC "Tradition".....26,00 €

Crémant de Die AOC26,00 €

Les vins au Pichet et au verre



Litre.....50 cl.....25 cl.....15 cl

Vins blanc

Chardonnay.....18,00 €.....11,00 €.....7,00 €.....6,00 €
Vin de France Blanc

Vins rosé

Côtes de Provence.....24,00 €.....17,00 €.....10,00 €.....6,00 €
Appellation côtes de Provence contrôlée

Vins rouge

Côtes-du-Rhône.....21,00 €.....15,00 €.....9,00 €.....6,00 €
Appellation Côtes du Rhône contrôlée

Crozes Hermitage.....47,00 €.....24,00 €.....12,00 €.....8,00 €
Appellation Crozes Hermitage contrôlée



Les apéritifs

Cocktail framboisine - 25 cl.	8,00 €
Kir au vin blanc Chardonnay - 14 cl.	6,00 €
Kir à la Clairette de Die - 14 cl.	7,50 €
Coupe de Champagne - 14 cl.	11,00 €
Coupe de Clairette de Die - 14 cl.	7,00 €

Demandez nos différents parfums de crème pour accompagner votre kir.

Muscat de Rivesaltes - Vin doux naturel - 4 cl.	6,00 €
Porto - 4 cl.	6,00 €
Martini rouge, blanc - 4 cl.	6,00 €
Ambassadeur - 4 cl.	6,00 €
Pastis - 4 cl.	6,00 €
Americano - 4 cl.	6,00 €
Whisky-Baby - 2 cl.	5,00 €
Whisky-Entier - 4 cl.	6,50 €
Whisky (Moissons single rye organic) - 4 cl.	9,50 €

Les boissons fraîches

Jus et nectars de fruits régional – le verre de 25 cl.	4,00 €
Soda - 25 cl.	4,00 €
Eau minérale - 50 cl.	5,00 €
Eau minérale - 100 cl.	7,00 €
Bière blonde pression - 25 cl.	4,00 €
Bière du Mont-Aiguille - 33 cl.	5,00 €

Les boissons chaudes

Café - 6 cl.	2,00 €
Thé - 20 cl.	3,50 €
Chocolat - 20 cl.	3,50 €
Grand café - 20 cl.	3,50 €
Infusion - 20 cl.	3,50 €

Les digestifs

Eau-de-vie - 4 cl.	8,00 €
Chartreuse - 4 cl.	8,00 €
Génépi - 4 cl.	8,00 €
Cognac - 4 cl.	8,00 €
Marc de Bourgogne - 4 cl.	8,00 €
Calvados - 4 cl.	8,00 €
Liqueurs - 4 cl.	8,00 €
Armagnac - 4 cl.	8,00 €
Get - 4 cl.	8,00 €

