



## LES PLATS DU CHEF

<i>Andouillette de Troyes gratinée au Bleu du Vercors avec frites (UE)</i>	16,00
<i>Involtini de volaille à l'italienne (UE)</i> <i>mozzarella, jambon de pays, coulis de tomates</i>	17,50
<i>Brochette de filets de Caille sauce moutarde à l'huile de noix (UE)</i>	19,50

*Nos plats sont accompagnés de légumes du moment  
suivant l'inspiration du Chef*



<i>Salade du Chef Gambas et St. Jacques rôties</i> <i>accompagnées de leur salade folle</i>	18,00
<i>Filet de Truite du Vercors en croute aux herbes beurre citronné</i>	19,50

*Nos plats sont accompagnés de légumes du moment  
suivant l'inspiration du Chef*

## LES RAVIOLES

*Ravioles du Dauphin avec sa salade folle*  
*(Production artisanale des Frères Rambert)*

<i>*à la crème</i>	13,50
<i>*Bleu de Sassenage</i>	15,00
<i>*Pleurotes persillées</i>	15,00

*Nos viandes sont d'origines : France, Allemagne, Italie, Hollande, Pologne.*

---

*Tous nos plats et desserts sont élaborés sur place selon nos recettes,  
à partir de produits de qualité*