



## LES PLATS DU CHEF

<i>Tartare de bœuf et ses potatoes</i> (UE)	15,50
<i>Sauté de Veau Marengo</i> (UE)	16,50
<i>Aiguillettes de Canard sauce moutarde à la noix du Dauphiné</i> (UE)	19,00

*Nos viandes sont garnies d'un tian de légumes d'été  
gnocchis aux oignons caramélisés et noix du Dauphiné*



<i>Caillette de Truite du Vercors beurre citronné</i>	19,00
<i>Filet de Bar sauce vierge</i>	21,00

*Nos poissons sont garnis d'un tian de légumes d'été  
gnocchis aux oignons caramélisés et noix du Dauphiné*

## 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 crème persillée</i>	15,00

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

---

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