



LES PLATS DU CHEF

<i>Tartare de Bœuf sauce gribiche servi avec frites (UE)</i>	18,00€
<i>Andouillette de Troyes grillée au Bleu du Vercors ou moutarde à la noix de Grenoble avec frites (UE)</i>	18,50€
<i>Médailles de porc lardé Sauce moutarde à l'huile de Noix de Grenoble (UE)</i>	19,00€
<i>Grenadin de Veau sauce moutarde à l'huile de noix de Grenoble (UE)</i>	24,00€

*Nos plats sont accompagnés de légumes du moment suivant l'inspiration du Chef
Nos viandes sont d'origines : France, Allemagne, Italie, Hollande, Pologne.*



<i>Filet de Truite du Vercors en croute aux herbes beurre citronné</i>	22,50€
<i>Brochette de Gambas flambé au Pastis</i>	23,50€
<i>Salade du Chef Gambas et St. Jacques rôties, gravlax de truite accompagnées de leur salade folle</i>	24,50€

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



<i>Camembert rôti aux noisettes avec son effiloché de speck et mesclun d'hiver</i>	18,50€
--	--------

LES RAVIOLES

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

<i>*à la crème</i>	16,00€
<i>*Bleu de Sassenage</i>	17,50€
<i>*Pleurotes persillées</i>	17,50€

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