



Règlement par espèce, chèque, chèque vacances et carte bleu (à partir de 10 €).

*Tout changement impliquera un supplément.*

Il est interdit de fumer et vapoter dans l'établissement.



## Nos Gourmandises

☞ Tarte aux myrtilles	8,50 €
☞ Dessert du jour	9,00 €
☞ Moelleux au chocolat et son coulis de fruit rouges	8,50 €

**Fromage blanc de vache à la crème** 5 €

A la confiture de lait	6 €
Au coulis de fruits rouges	6 €
A la crème de marron	6 €

---

### les Glaces artisanales

**Glace 2 boules (au choix et chantilly, coulis)** 9,00 €

Parfum : Citron, Vanille, Framboise, Myrtille, Chocolat, Chartreuse, Café, Fraise, noix, caramel

### Coupes de Glace :

<b>La Chartrousine</b>	2 boules de chartreuse arrosées de liqueur de chartreuse Chantilly, coulis de chocolat	11,00 €
<b>La Dauphinoise</b>	1 boule noix, 1 boule vanille, 1 boule caramel, crème de marron, noix, coulis de chocolat, Amandes grillées et Chantilly, coulis caramel	11,00 €
<b>La Gariguette</b>	1 boule framboise, 1 boule myrtille, 1 boule fraise, salade de fruits coulis de fruits rouge, Amandes grillées et Chantilly	11,50 €

*toutes nos glaces sont artisanales*

Règlement par espèce, chèque, chèque vacances et carte bleu (à partir de 10 €).

Tout changement impliquera un supplément.

Il est interdit de fumer et vapoter dans l'établissement.



## A savoir – le « Fait Maison »

Depuis toujours, nous Travaillons avec des fournisseurs à 98 % Français, avec des produits fermiers, locaux de préférence. Tous nos plats sont élaborés sur place avec des produits bruts.

Nos plats et également nos desserts (même nos fonds de tartes) sont tous « fait-maison ». Seuls, nos légumes confits à l'huile sont réalisés par un traiteur. Nous produisons quelques glaces sur place, le reste est réalisé par artisan glacier. Selon nos préparations nous utilisons certain fonds de sauces.

Nos plats sont cuisinés sur le moment, ceux-ci peuvent occasionner de l'attente, ou un plat peut venir à manquer. Merci de votre compréhension. Pour votre information notre cuisine et nos plats sont contrôlés par un laboratoire d'hygiène alimentaire « Alpréco ».

## Nos produits du terroir

Ferme La Rochetière producteur de Fromage de chèvre - Blanc Noel - 38250 St Nizier

La Raviole du Dauphin fabrication traditionnelle 38160 Chatte

 Les Saveurs du Vercors dominique et stéphane Rochas confiture 38250 Lans en Vercors

La ferme de la Bourrière - Fromage - confiture de lait - 38880 Méaudre

bleu du vercors et fromage blanc

 Ferme du châtelard - fromage de chèvre 38112 Méaudre

Cave des 4 routes vin et spiritueux jaune 38250 lans en vercors

 Coopérative Vercors lait Fromage les Jarrands 38250 Villard de Lans

Raffin henri - charcuterie de savoie - 73110 La Rochette

 Clairette de Die Bio -jaillance 26150 Saillans

Philippe Chapot - vigneron - 73190 Apremont

 Xavier Moget - maraîchage bio Sassenage (en été)

*Dans le cadre de notre démarche environnementale, nous utilisons des produits d'entretien respectant l'environnement. Nous privilégions également les circuits d'approvisionnements courts et locaux.*

Règlement par espèce, chèque, chèque vacances et carte bleu (à partir de 10 €).

Tout changement impliquera un supplément.

Il est interdit de fumer et vapoter dans l'établissement.



## Les boissons

### Froides

Badoit ½ litre	5,00 €
Badoit litre	8,00 €
Perrier 33 cl	4,00 €
Ice tea 33 cl	4,00 €
Supplément sirop/lait	0,10 €
Supplément chantilly	1,00 €

Sirop	3,00 €
Limonade verre	3,40 €
Diabolo	3,50 €
Coca cola 33 cl	4,00 €
Coca cola zero 33 cl	4,00 €
Orangina 33 cl	4,00 €
Schweppes 33 cl	4,00 €
Oasis	4,00 €

AB Limonade Myrtille 33cl	5,00 €
AB Limonade artisanale 33cl	5,00 €
Jus de Fruit 20 cl	4,20 €
Orange, ananas, abricot, pomme, fraise, tomate, pamplemousse, ace, citron	

Jus de Fruit 20 cl myrtille	5,50 €
-----------------------------	--------

Cidre 75 cl 	17,00 €
Cidre 27,5 cl	4,00 €

### Chaudes

Café	2,00 €
Café allongé	2,10 €
Grand café (double)	3,80 €
Chocolat	4,50 €
Thé	4,20 €
Tisane	4,20 €
Café Latté	6,00 €
Cappucino	5,00 €

### Bières à la Pression

bières de dégustation du

### Mont-Blanc

<b>Blonde kristal</b> (4,7°) 25 cl	4,50 €
<b>Blonde kristal</b> (4,7°) 50 cl	7,50 €

*bière blonde légère et désaltérante  
SANS GLUTEN*

<b>Blanche</b> Championne du monde 25 cl	5,50 €
<b>Blanche</b> Championne du monde 50 cl	9,50 €

*Un palais frais et équilibré.  
Délicatement citronnée, légère et fleurie,  
une fin de bouche impeccable (4,7°)*

Ambrée <b>4810 Sylvanus bio</b> 25 cl	5,50 €
Ambrée <b>4810 Sylvanus bio</b> 50 cl	9,50 €

*Ambrée typée Abbaye. Un corps généreux,  
de la rondeur sans excès, des notes de  
vanille et clou de girofle issues du travail  
d'une levure très particulière .  
SANS GLUTEN (7,2°)*

Monaco 25 cl	4,50 €
Panaché 25 cl	4,50 €

### Bières bouteille

du Mont-blanc

Bière IPA 33 cl	7,00 €
Bière au genepy 33 cl	7,00 €
Bière airelle et violette 33 cl	7,00 €
Bière rousse mont blanc 33 cl	7,00 €
Bière à la myrtille 33 cl	7,00 €

Règlement par espèce, chèque, chèque vacances et carte bleu (à partir de 10 €).

Tout changement impliquera un supplément.

Il est interdit de fumer et vapoter dans l'établissement.

## Les Apéritifs

Apéritif maison	6,5 €
Vin de noix	6,5 €
Apéritif à la myrtille	6,5 €
Apéritif de gentiane	6,5 €
Whisky	6,5 €
Martini rouge ou blanc	6,5 €
Porto	6,5 €
Kir	6,5 €
pastis	4 €

## Les Digestifs 2 cl

Poire Williams	6,5 €
Génépy	6,5 €
Chartreuse	6,5 €
Grappa	6,5 €
Whisky	6,5 €
-----	
Clairette de die Bio 75 cl	25 €
-----	
Champagne 75 cl	45 €

## Vin blanc

Apremont 75 cl	Chapot philippe	25 €
Apremont 37,5 cl	Chapot philippe	18 €
-----		
Roussette 75 cl	Altesse Chapot	31 €
Roussette 37,5 cl	Altesse Chapot	22 €
-----		
Chatillon en diois 75 cl		30 €
AOP cuvée gypaète barbu domaine Maupas		
-----		
Viognier vendanges d'octobre		36 €
Vignerons Ardéchois (sucré) igp 75cl		
-----		
Crozes-Hermitage AOP		
domaine les hauts chassis 75 cl		47 €

## Vin Rouge

Mondeuse AOP Savoie 75 cl		31 €
Mondeuse 37,5 cl		22 €
-----		
Chatillon en diois 75 cl		28 €
Domaine de Sourbier - bio		
-----		
Grignan les Adhemar- Le Lutin		20 €
AOP Grignan les Adhemar- 75 cl		
Suze la rousse		
-----		
Rasteau AOP 75 cl		34 €
Domaine Escaravailles		
-----		
Crozes-Hermitage AOP		
domaine les hauts chassis 75 cl		43 €

## Les Vins en Carafe

### Grignan les Adhemar AOP

#### Rouge - grenache noir et Syrah

Robe rouge foncé. Nez fruitée, généreux et corsé

#### Rosé - grenache noir et cinsault

robe rose bonbon limpide, aromatique de groseilles et cerises, souple et fruité

#### Blanc -IPG Vaucluse Colombes les vignes

Robe jaune claire aromatique pêche de vigne, abricot, et fruit secs  
vin frais souple et friand

$\frac{1}{4}$ Vin de pays	6,00 €
$\frac{1}{2}$ Vin de pays	10,00 €
1 L Vin de pays	19,00 €

## Vin Rosé

Côtes de provence AOP Le récital BIO		
Domaine de Gavoty	en 75 cl	31 €
-----		
Chatillon en diois 75 cl		30 €
AOP Cuvée Zoé domaine Maupas		
-----		
Oustal Anne de Joyeuse		26 €
IGP pays d 'oc 75cl		

Règlement par espèce, chèque, chèque vacances et carte bleu (à partir de 10 €).

Tout changement impliquera un supplément.

Il est interdit de fumer et vapoter dans l'établissement.