



le MIDI

Assiette enfant (- de 12 ans) *	6 €
Ravioles, jambon blanc à la crème, salade verte, maïs, tomates	
La Pique Ardoise (un petit moment de grignote, en apéro) *	13 €
Charcuterie et fromage	
Assiette de ravioles à la crème *	14 €
La Salade de la Rochetière (fromage de la Rochetière à St Nizier)	19 €
Croûtes de chèvre chaud sur lit de poire, accompagnées de magret de canard séché et grison, tomates et oignons confits, noix et salade verte	
Assiette du Vertaco *	13 €
(5 sortes de charcuterie accompagnées de salade verte)	
Jambon grillé *	20 €
accompagné de pommes de terre dorées au four, légumes du moment et salade verte	
Fondue Savoyarde (minimum 2 personnes - prix par personne) *	23 €
avec salade verte et charcuterie	

La suite est sur L'ARDOISE en fonction du marché

* Vous pouvez consulter la liste des allergènes contenu dans nos plats, elle est disponible sur demande au bar. Attention lors de nos manipulations une présence d'allergène accidentelle pourrait intervenir.

Règlement par espèce, chèque, chèque vacances et carte bancaire (à partir de 10 €). Dernier service à 20 h 30, fermeture du restaurant à minuit. Tout changement impliquera un supplément.
Il est interdit de fumer et vapoter dans l'établissement.



Nos plats du soir

Assiette enfant (- de 12 ans) *	6 €
Ravioles, jambon blanc à la crème, salade verte, maïs, tomates	
Assiette de ravioles à la crème *	14 €
Jambon grillé *	20 €
accompagné de pommes de terre dorées au four, légumes du moment et salade verte	
Fondue Savoyarde (minimum 2 personnes - prix par personne) *	23 €
avec salade verte et charcuterie	

Et voir notre Ardoise du soir

Le plus des Allières

Les spécialités du refuge à la cheminée

La Raclette au feu de bois à <u>volonté</u> (uniquement le soir) *	29 €
Charcuterie (viande des Alpes, bacon, coppa, saucisson, jambon cru) Pommes de terre, salade verte, oignons, cornichons Fromage à raclette du vercors fondu à la cheminée et servi à votre table	
La Vercoulaine au feu de bois à <u>volonté</u> (uniquement le soir) *	30 €
Charcuterie (viande des Alpes, bacon, coppa, saucisson, jambon cru) Pommes de terre, salade verte, oignons, cornichons Bleu du Vercors-Sassenage fondu à la cheminée et servi à votre table	
Les 3 Pis à <u>volonté</u> (Raclette, Vercoulaine, Tomme de chèvre) (uniquement le soir)*	31 €
Charcuterie (viande des Alpes, bacon, coppa, saucisson, jambon cru) Pommes de terre, salade verte, oignons, cornichons	
La Pièce de Boeuf au feu de bois (uniquement le soir) *	30 €
Viande de bœuf de 500g environ (pièce suivant arrivage), Race à viande : soit de la Salers, Charolaise.. ou Limousine de la région Rhône Alpes ou Française. Servie avec pommes de terres dorées au four et garniture du moment	

Règlement par espèce, chèque, chèque vacances et carte bancaire (à partir de 10 €). Dernier service à 20 h 30, fermeture du restaurant à minuit. Tout changement impliquera un supplément.

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



Nos Gourmandises

☰	Tarte aux myrtilles *	7,00 €
☰	Dessert du jour *	8,00 €
☰	Crème brûlée *	6,00 €
☰	Moelleux au chocolat et son coulis de fruit rouges *	7,50 €
	Fromage blanc de vache à la crème *	3,50 €
	A la confiture de lait	4,50 €
	Au coulis de fruits rouges	4,50 €
	A la crème de marron	4,50 €
☰	La Congère du moment : *	8,50 €
	<i>une coupe réalisée avec des glaces maison produites intégralement sur place, réalisées avec des produits frais. 2 parfums selon la production.</i>	

les Autres Glaces

Glace 2 boules (au choix et chantilly) *	7,50 €
Parfum : Citron, Vanille, Framboise, Myrtille, Chocolat, Chartreuse, Café, Fraise, noix, caramel	
Coupes de Glace :	
La Chartrousine 2 boules de chartreuse arrosées de liqueur de chartreuse Chantilly	10,00 €
La Dauphinoise 1 boule noix, 1 boule vanille, 1 boule caramel, crème de marron, chocolat, Amandes grillées et Chantilly, noix	10,00 €
La Garriguette : 1 Boule Myrtille, 1 boule Framboise, 1 boule Fraise, salade de fraise et framboise, coulis de fraise, Chantilly	11,00 €
<i>Ces glaces sont artisanales et locales</i>	

Règlement par espèce, chèque, chèque vacances et carte bancaire (à partir de 10 €). Dernier service à 20 h 30, fermeture du restaurant à minuit. 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 fabricant 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

La Ferme de la Grande Mèche- Fromage - Yaourt- St Marcellin- bleu - 38250 Lans en Vercors

Boulangerie la panetiere 38 250 Lans en vercors


 Ferme du châtelard - fromage de chèvre 38112 Méaudre

 La table du campagnard - glaces et sorbets au lait bio du vercors - trièves - 38650 Herbelon

 Coopérative Vercors lait Fromage les Jarrands 38250 Villard de Lans

Raffin henri - charcuterie de savoie - 73110 La Rochette

Pascal Marthouret - viticulteur - 07340 Chanas

 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 bancaire (à partir de 10 €). Dernier service à 20 h 30, fermeture du restaurant à minuit. Tout changement impliquera un supplément.

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



Les boissons

Froides

Badoit ½ litre	4,00 €
Badoit litre	7,00 €
Perrier 33 cl	3,60 €
fuztea 25 cl	3,60 €
Supplément sirop/lait	0,10 €
Supplément chantilly	1,00 €

Sirop	2,00 €
Limonade 33cl	2,40 €
Diabolo	2,50 €
Coca cola 33 cl	3,60 €
Coca cola light 33 cl	3,60 €
Orangina 33 cl	3,60 €
Schweppes 33 cl	3,60 €
Limonade du Vercors citron	4,50 €

Jus de Fruit 20 cl	3,60 €
Orange, ananas, abricot, pomme, fraise, tomate, pamplemousse, ace	

Jus de Fruit 20 cl myrtille	4,50 €
-----------------------------	--------

Cidre 75 cl bio	11,00 €
Cidre 25 cl	3,50 €

Chaudes

Café	1,60 €
Grand café	3,00 €
Chocolat	3,20 €
thé	3,20 €
Tisane	3,20 €
Cappucino	4,00 €

Bières pression

Mont Blanc Blonde kristal 25 cl	3,50 €
Mont Blanc Blonde kristal 50 cl	6,50 €

Hoegardenn rosé 25 cl	4.40 €
Hoegardenn rosé 50 cl	8.00 €

Mont blanc du moment 25 cl	4,40 €
Mont blanc du moment 50 cl	8,00 €

Monaco 25 cl	3,50 €
Panaché 25 cl	3,40 €

Bières bouteille

les bieres du Mont Blanc 33 cl :

La Blanche	5,60 €
La Verte au genepy	5,60 €
la Violette aïrelle et violette	5,60 €
la Bleue à la myrtille	5,60 €

Mandrin bière artisanale	
A la Noix 33 cl	5,50 €

Mandrin bière artisanale	5,50 €
Aux plantes de chartreuse	

Bière sans alcool	3,60 €
-------------------	--------



Règlement par espèce, chèque, chèque vacances et carte bancaire (à partir de 10 €). Dernier service à 20 h 30, fermeture du restaurant à minuit. Tout changement impliquera un supplément.

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

Les Apéritifs 12 cl



Apéritif maison	5 €
Vin de noix	5€
Apéritif à la myrtille	5 €
Apéritif de gentiane	5 €
Whisky	5 €
Martini rouge ou blanc	5 €
Porto	5 €
Kir	5 €
pastis 4 cl	3 €

Les Digestifs 2 cl

Poire Williams	5 €
Génépy	5 €
Chartreuse	5 €
Grappa	5 €
Whisky	5 €

clairette de die Bio 75 cl	23 €
Champagne 75 cl	45 €

Vin blanc

Apremont 75 cl	Chapot philippe	20 €
Apremont 37,5 cl	Chapot philippe	12 €
 Crozes-Hermitage AOP bio		29 €
Domaine les chenets 75 cl 26600 Mercuriol		
Roussette 75 cl	Altesse Chapot	23€
Roussette 37,5 cl	Altesse Chapot	13 €
 Chatillon en diois 75 cl		23 €
chardonnay - bio		
Viognier- Vendange tardive 75 cl		35 €
Cuvée Botrytisée IGP. Pascal Jamet		

Vin Rouge

Mondeuse 75 cl-jean Vullien	24 €
Mondeuse 37,5 cl	17 €
St Joseph 75 cl - cuvée 2015	30 €
AOP - Pascal Jamet (Arras sur Rhône)	
Le Greenette cuvée 2015.	32 €
Saint Joseph 75 cl sans pesticides, vinification traditionnelle.	
AOP - Pascal Jamet (Arras sur Rhône)	

Côtes du Rhône . Le Lutin	20 €
AOP Grignan les Adhemar- 75 cl	
Suze la rousse	
Côtes du Rhône cuvée STYLE 2015	22 €
Domaine Corinne Deypere Bio dynamic	
AOP cote du rhone -Tulette	
Côtes du Rhône Rasteau 75 cl	25 €

Chatillon en Diois 75 cl -bio	23 €
Domaine de Sorbier - AOP	

Les Vins en carafe

Grignan les Adhemar AOP - Côtes du rhônes

Blanc - viognier et grenache blanc

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

Rouge - grenache noir et Syrah

Robe rouge foncé. Nez fruitée, généreux et corsé

Rosé - grenache noir et cinsault

robe rose bonbonlimpide, aromatique de groseilles et cerises, souple et fruité

¼ Vin de pays	4,80 €
½ Vin de pays	9,00 €
1 L Vin de pays	18,00 €

Vin Rosé

Côtes de provence AOP - 75 cl	
Domaine de Gavoty <u>le Mélopée</u>	25 €
Côtes de provence AOP - 50 cl	
Domaine de Gavoty <u>le Mélopée</u>	19 €
Côtes de provence 75 cl <u>St Tropez</u>	24 €
AOP	
Côtes de provence <u>Château de Bernes</u>	28 €
AOP 75 cl	

Règlement par espèce, chèque, chèque vacances et carte bancaire (à partir de 10 €). Dernier service à 20 h 30, fermeture du restaurant à minuit. Tout changement impliquera un supplément.

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