



le MIDI

La Pique Ardoise (un petit moment de grignote, en apéro) Charcuterie et fromage	15 €
Assiette enfant (- de 12 ans) Ravioles, jambon blanc à la crème, salade verte, maïs, tomates	7 €
Assiette de ravioles à la crème	15 €
Assiette du Vertaco (5 sortes de charcuterie accompagnées de salade verte)	13 €
Diots Savoyard accompagnés de pommes de terre dorées au four, légumes du moment et salade verte	20 €
Fondue Savoyarde (minimum 2 personnes - prix par personne) avec salade verte et charcuterie.(mélange de 3 fromages sélectionnés et rapés sur place)	24 €
Suggestions du jour..... voir l'ardoise	

La suite est sur L'ARDOISE
en fonction du marché
bon appétit

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 bleu (à partir de 10 €). Dernier service à 20 h00, fermeture du restaurant à 23 h 30. Tout changement impliquera un supplément.
Il est interdit de fumer et vapoter dans l'établissement.



Le plus des Allières midi et soir

Les spécialités du refuge à la cheminée

La Raclette au feu de bois à <u>volonté</u> (uniquement à l'intérieur)	31 €
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 à l'intérieur)	32 €
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 à l'intérieur)	33 €
Charcuterie (viande des Alpes, bacon, coppa, saucisson, jambon cru) Pommes de terre, salade verte, oignons, cornichons	

Nos plats du soir

Assiette enfant (- de 12 ans)	7 €
Ravioles, jambon blanc à la crème, salade verte, maïs, tomates	
Assiette de ravioles à la crème	15 €
Fondue Savoyarde (minimum 2 personnes - prix par personne)	24 €
avec salade verte et charcuterie.(mélange de 3 fromages sélectionnés et rapés sur place)	
La Pièce de Boeuf au feu de bois (uniquement le soir)	31 €
Viande de bœuf de 500g environ (pièce suivant arrivage), Race à viande : soit de la Salers, Charolaise.. ou Limousine ou de la région Rhône Alpes ou Française. Servie avec pommes de terre dorées au four et garniture du moment	

Règlement par espèce, chèque, chèque vacances et carte bleu (à partir de 10 €). Dernier service à 20 h00, fermeture du restaurant à 23 h 30. Tout changement impliquera un supplément.
Il est interdit de fumer et vapoter dans l'établissement.



Nos Gourmandises

☰	Tarte aux myrtilles	7,50 €
☰	Dessert du jour	8,50 €
☰	Crème brûlée	7,00 €
☰	Moelleux au chocolat et son coulis de fruit rouges	7,50 €
	Fromage blanc de vache à la crème	4 €
	A la confiture de lait	5 €
	Au coulis de fruits rouges	5 €
	A la crème de marron	5 €
☰	La Congère du moment :	8,50 €
	<i>une coupe réalisée avec des glaces maison produites intégralement sur place, réalisées avec des produits bruts. 2 parfums selon la production.</i>	

les Autres Glaces

Glace 2 boules (au choix et chantilly)	8 €
Parfum : Citron, Vanille, Framboise, Myrtille, Chocolat, Chartreuse, Café, Fraise, noix, caramel	
<u>Coupes de Glace :</u>	
La Chartreuse 2 boules de chartreuse arrosées de liqueur de chartreuse Chantilly	11,00 €
La Dauphinoise 1 boule noix, 1 boule vanille, 1 boule caramel, crème de marron, noix chocolat, Amandes grillées et Chantilly	11,00 €
La Garigette 1 boule framboise, 1 boule myrtille, 1 boule fraise, coulis de fruits rouge, Amandes grillées et Chantilly	11,00 €

Ces glaces sont artisanales

Règlement par espèce, chèque, chèque vacances et carte bleu (à partir de 10 €). **Dernier service à 20 h00, fermeture du restaurant à 23 h 30. 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 jaume 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 €). Dernier service à 20 h00, fermeture du restaurant à 23 h 30. 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	7,00 €
Perrier 33 cl	3,60 €
Ice tea 33 cl	3,60 €
Supplément sirop/lait	0,10 €
Supplément chantilly	1,00 €

Sirop	2,00 €
Limonade	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 €
Oasis	3,60 €
Limonade du vercors 25cl	5,00 €

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

Jus de Fruit 20 cl myrtille	5,00 €
-----------------------------	--------

 Cidre 75 cl	16,00 €
Cidre 25 cl	3,60 €

Chaudes

Café	1,80 €
Café allongé	2,00 €
Grand café (double)	3,20 €
Chocolat	3,50 €
thé	3,50 €
Tisane	3,50 €
Vin chaud maison	4,50 €
Cappucino	4,50 €
Chocolat maison grand'mère	5,50 €

Bières à la Pression

bières de dégustation du Mont-Blanc

Blonde kristal (4,7°) 25 cl	3,60 €
Blonde kristal (4,7°) 50 cl	6,50 €

biere blonde légère et désaltérante

Ambrée triple épices (7,2°) 25 cl	4.50 €
Ambrée triple épices (7,2°) 50 cl	8.00 €

biere malté, avec note de caramel et amande grillé avec la rondeur du miel

Blonde 4810 Sylvanus bio 25 cl	4,50 €
Blonde 4810 Sylvanus bio 50 cl	8,00 €

blonde 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 (6,9°)

Monaco 25 cl	3,60 €
Panaché 25 cl	3,60 €

Bières bouteille du Mont-blanc

Bière blanche 33 cl	5,80 €
Bière au genepy 33 cl	5,80 €
Bière airelle et violette 33 cl	5,80 €
Bière rousse mont blanc 33 cl	5,80 €
Bière à la myrtille 33 cl	5,80 €

Bieres des Alpes

Bière à la chartreuse 33 cl	5,80 €
-----------------------------	--------

Bière Mandrin de Grenoble

Mandrin bière artisanale	
A la Noix 33 cl	5,80 €
Mandrin bière artisanale le blanche 33 cl	5,80 €

Règlement par espèce, chèque, chèque vacances et carte bleu (à partir de 10 €). Dernier service à 20 h00, fermeture du restaurant à 23 h 30. Tout changement impliquera un supplément.
Il est interdit de fumer et vapoter dans l'établissement.

Les Apéritifs

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

Les Digestifs 2 cl

Poire Williams	6 €
Génépy	6 €
Chartreuse	6 €
Grappa	6 €
Whisky	6 €

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

Vin blanc

Apremont 75 cl Chapot philippe	22 €
Apremont 37,5 cl Chapot philippe	14 €
Saint joseph le sud AOP bio	37 €
Domaine BAROU 75 cl 07340 charnas	
Roussette 75 cl Altesse Chapot	25€
Roussette 37,5 cl Altesse Chapot	15 €
Chatillon en diois 75 cl	23 €
chardonnay - bio	
Malvoisie AOP - savoie 75 cl	30 €
maison perceval	
Viognier- Vendange tardive 75 cl	32 €
vendange d'octobre ardèche	

Vin Rouge

Mondeuse 75 cl-	25 €
Mondeuse 37,5 cl	18 €
St Joseph 75 cl - cuvée 2018-bio	37 €
AOP - un autre monde (dom BAROU charnas)	
St Joseph 37,5 cl - cuvée 2018-bio	20 €
AOP - un autre monde (dom BAROU charnas)	

Côtes du Rhône . Le Lutin	22 €
AOP Grignan les Adhemar- 75 cl	
Suze la rousse	
Côtes du Rhône village bio	24€
Domaine château saint esteve	
Côtes du Rhône Rasteau 75 cl	26 €

Crozes-Hermitage AOP bio	38 €
Domaine les galets75 cl	
Vin Rosé	
Côtes de provence saint tropez	25€
AOP . Le Grain de glace	

Les Vins en Carafe

Grignan les Adhemar AOP - Côtes du Rhône

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

Blanc -IPG Vaucluse Colombes les vignes

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

¼ Vin de pays	5,00 €
½ Vin de pays	9,00 €
1 L Vin de pays	18,00 €

Règlement par espèce, chèque, chèque vacances et carte bleu (à partir de 10 €). Dernier service à 20 h00, fermeture du restaurant à 23 h 30. Tout changement impliquera un supplément.
Il est interdit de fumer et vapoter dans l'établissement.