



le soir et le week-end midi et soir

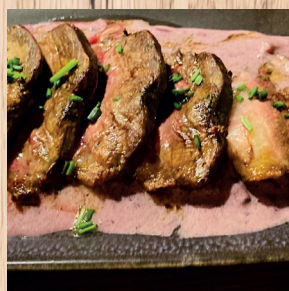
NOS PETITS PLATS CUISINÉS



BOL DE SALADE COMPOSÉE	4 €
FOIE GRAS BRIOCHÉ MAISON ET SON CHUTNEY	6 €
ASSIETTE DE JAMBON CRU SPECK FUMÉ	5 €
CRAQUANT GRANNY SMITH AU BLEU DE DU VERCORS ET NOIX	6 €
ACCRAIS DE MORUE ET SON AIOLI	5 €
FALAFELS SAUCE TZATZIKI	5 €
6 ESCARGOTS BEURRE PERSILLÉ À L'ANCIENNE	6 €



FILETS DE PERCHE SAUCE VIERGE CITRONNÉE	6 €
CONCHIGLIONI FARCIE À LA JOUE DE BŒUF SAUCE AU VIN ROUGE	6 €
MAGRET DE CANARD SAUCE MYRTILLE	6 €
PILONS DE POULET GRILLÉS SAUCE AUX ÉCREVISSES	6 €
TARTIFLETTE À NOTRE FAÇON	6 €
CRISPY AIGUILLETES DE POULET PANÉES SAUCE BARBECUE	6 €



RISOTTO AUX PETITS LÉGUMES	6 €
RISOTTO CHAMPÊTRE	6 €
GRATIN DE RAVIOLES À LA TRUITE FUMÉE DES GRANDS GOULETS	6 €
POÊLÉE DE LÉGUMES DU MOMENT	5 €
Frites	5 €



SAINT MARCELIN RÔTI AU MIEL SUR TOAST	6 €
ASSORTIMENT DE 6 FROMAGES (FROMAGERIE LES ALPAGES, GRENOBLE. BERNARD MURE-RAVAULT MOF)	6 €

MENU BAMBIN MAXI 12 ANS	12 €
CRISPY AIGUILLETES DE POULET PANÉES + FRITES + GLACE + SIROP AU CHOIX	

*Plat du jour et suggestion du moment
le midi en semaine*



OUVERT DU MERCREDI MIDI
AU DIMANCHE SOIR INCLUS

Menu actuel sous réserve de modifications

