



Côté BISTROT

Réservations au +33 6 86 30 87 54

À PARTAGER

- **Planche mixte (25€)**
Charcuterie et fromages de la région :
Tomme de chèvre de Villard-Reclus, Bleu du Vercors, St-Marcellin, Comté, Tomme de Chartreuse, beurre ail des ours.

ENTRÉES

- **Œuf façon Demeure - mousseline potimarron - tuile de lard (14€)**
- **Velouté de courge potimarron - noix de Grenoble - croûtons - graines torréfiées (12€)**
- **Douzaine d'escargots - beurre ail et persil (15€)**
- **Terrine de foie gras - pain toasté - confiture de figues maison (19€)**
- **Salade - vinaigrette myrtille - graines torréfiées - noix de Grenoble - croûtons (7,50€)**

PLATS

- **Diots de Savoie, sauce vin rouge, polenta (24,50€)**
- **Velouté de courge potimarron version plat servi avec salade (22€)**
- **Magret de canard cuit basse température - pommes de terre mitrilles - légumes d'hiver (28€)**

SPÉCIALITÉS MONTAGNARDES

- **Croziflette : crozets d'Isère - Reblochon - poitrine fumée - oignons - crème entière - salade (26€)**

- Fondue (2 pers. minimum) :
 - « Classique » : Beaufort - Comté - Emmental - croûtons - salade (29€/pers)
 - « Chèvre de Villard-Reculas » : raclette de chèvre La Chèvre...rie - Comté - Emmental - croûtons - salade (30€/pers)

Suppléments : jambon cru 2 tranches (+3€)
cêpes (+3€/pers)

- Raclette à la meule (2 pers. minimum) :
 - « Classique » : lait cru de vache (33€/pers)*
 - « Chèvre de Villard-Reculas » : raclette de chèvre La Chèvre...rie (34€/pers)*

*inclus charcuterie - pommes de terre - salade

FROMAGES

- Assiette de fromages : tomme de chèvre de Villard-Reculas, Bleu du Vercors, St-Marcelin, Comté, tomme de Chartreuse (14€)

DESSERTS MAISON

- Tartelette sablée myrtilles - glace artisanale chocolat - chantilly (12€)
- Mi-cuit chocolat - glace artisanale vanille - chantilly (13€)
- Crème brûlée à la Chartreuse Verte (9,50€)
- Glaces : vanille, chocolat au lait, fraise, citron, Chartreuse (1 boule : 3,50€ - 2b 5,60€ - 3 boules 7,50€)
supplément chantilly +0,50€

Carte enfant :

(jusqu'à 10 ans)

- « Raclette enfant » : avec charcuterie - pommes de terre - salade (14€/enfant)

*condition : si 1 raclette adulte de 2 pers à table.

- « Fondue enfant » : Beaufort - Comté - Emmental - croûtons - salade (12€/enfant)

***condition : si 1 fondue adulte de 2 pers à table.**

○ « Croziflette enfant » : crozets d'Isère - Reblochon - poitrine fumée - oignons - crème entière - salade (10€)

○ Pizza artisanale (au choix : margherita 14,50€ ; reine 16€ ou 4 fromages 18€)

Desserts maison

mi-cuit - taille enfant (11€)

crème brûlée (sans alcool) (8,50€)

boule de glace (bol)

(1 boule : 3,50€ - 2 boules 5,60€ - 3 boules 7,50€) supplément chantilly +0,50€