



Notre Carte

Les Entrées

- Toast de Saint Marcellin, Magret de Canard, Miel et Noix **Adulte 8 € - Enfant 4€**
Toast de Saint Marcellin IGP, Miel de Belledonne et Noix du Dauphiné AOP, Magret de Canard Fumé IGP du Sud Ouest, Salade Verte
- Focaccia Straciatella et Mortadelle **Adulte 9€ - Enfant 4,50€**
Focaccia, Mortadelle IGP, Straciatella, Pesto, Eclats de Pistache, Salade Verte
- Tartare de Bar Fraîche Basilic **Adulte 12€ - Enfant 6€**
Tartare de Bar Fraîche Basilic, Taggionnis à l'Encre de Seiche et Sauce Vierge Tomate Poivron et Framboise
- Pêche Rôtie au Miel et Straciatella **Adulte 8€ - Enfant 4€**
Pêche Rôtie au Miel de Belledonne, Straciatella, Crème de Balsamique et Graines de Courge

Les Plats

- Burger Brebis Cerise **Adulte 20 € - Enfant 10€**
Pain Maison, Steak haché Façon Bouchère, Confit de Cerises, Fromage de Brebis, Tranche de Lard Fumé – Servi avec Salade Verte et Pommes de Terre Grenailles au Four
- Focaccia Burrata et Mortadelle **Adulte 18€ - Enfant 9€**
Focaccia, Mortadelle IGP, Burrata, Pesto, Eclats de Pistache, Salade Verte
- Filet Mignon de Porc **Adulte 21€ - Enfant 10,50€**
Filet Mignon de Porc Duroc Battalé en Cuisson Basse Température, sauce Myrtille/Romarin et Crumble de Noisettes, Ratatouille et Pommes de Terre Grenaille au Four
- Filet de Daurade **Adulte 23€ - Enfant 11,50€**
Filet de Daurade, Sauce Vierge Tomate Poivron et Framboise, Ratatouille et Mélange de 3 Riz
- Ravioles 3 Fromages **Adulte 18 € - Enfant 9€**
Ravioles Grand Goulet, Crème et Mélange de Fromages Râpé par nos Soins (Beaufort AOP, Gruyère IGP, Comté AOP)
- Ravioles au Bleu du Vercors **Adulte 20 € - Enfant 10€**
Ravioles Grand Goulet, Crème et Bleu du Vercors – Sassenage AOP
- Fondue **Adulte 21 € - Enfant 11€**
Vin Blanc d'Ardèche AOP, Mélange de Fromages Râpé par nos Soins (Beaufort AOP, Gruyère IGP, Comté AOP) et Kirsh

Les Desserts

- Profiteroles **Adulte 9 € - Enfant 4,50€**
- Mi-Cuit au Chocolat, Glace Vanille et Caramel Beurre Salé **7€**
- Parfait Citron et Crumble de Sarazin **Adulte 9€ - Enfant 4,50€**
- Tartelette aux Myrtilles **8€**
- Boule de Glace 2€



Notre Carte

Les Entrées

- Toast de Saint Marcellin, Magret de Canard, Miel et Noix **Adulte 8 € - Enfant 4€**
Toast de Saint Marcellin IGP, Miel de Belledonne et Noix du Dauphiné AOP, Magret de Canard Fumé IGP du Sud Ouest, Salade Verte
- Focaccia Straciatella et Mortadelle **Adulte 9€ - Enfant 4,50€**
Focaccia, Mortadelle IGP, Straciatella, Pesto, Eclats de Pistache, Salade Verte
- Tartare de Bar Fraîche Basilic **Adulte 12€ - Enfant 6€**
Tartare de Bar Fraîche Basilic, Taggionnis à l'Encre de Seiche et Sauce Vierge Tomate Poivron et Framboise
- Pêche Rôtie au Miel et Straciatella **Adulte 8€ - Enfant 4€**
Pêche Rôtie au Miel de Belledonne, Straciatella, Crème de Balsamique et Graines de Courge

Les Plats

- Burger Brebis Cerise **Adulte 20 € - Enfant 10€**
Pain Maison, Steak haché Façon Bouchère, Confit de Cerises, Fromage de Brebis, Tranche de Lard Fumé – Servi avec Salade Verte et Pommes de Terre Grenailles au Four
- Focaccia Burrata et Mortadelle **Adulte 18€ - Enfant 9€**
Focaccia, Mortadelle IGP, Burrata, Pesto, Eclats de Pistache, Salade Verte
- Filet Mignon de Porc **Adulte 21€ - Enfant 10,50€**
Filet Mignon de Porc Duroc Battalé en Cuisson Basse Température, sauce Myrtille/Romarin et Crumble de Noisettes, Ratatouille et Pommes de Terre Grenaille au Four
- Filet de Daurade **Adulte 23€ - Enfant 11,50€**
Filet de Daurade, Sauce Vierge Tomate Poivron et Framboise, Ratatouille et Mélange de 3 Riz
- Ravioles 3 Fromages **Adulte 18 € - Enfant 9€**
Ravioles Grand Goulet, Crème et Mélange de Fromages Râpé par nos Soins (Beaufort AOP, Gruyère IGP, Comté AOP)
- Ravioles au Bleu du Vercors **Adulte 20 € - Enfant 10€**
Ravioles Grand Goulet, Crème et Bleu du Vercors – Sassenage AOP
- Fondue **Adulte 21 € - Enfant 11€**
Vin Blanc d'Ardèche AOP, Mélange de Fromages Râpé par nos Soins (Beaufort AOP, Gruyère IGP, Comté AOP) et Kirsh

Les Desserts

- Profiteroles **Adulte 9 € - Enfant 4,50€**
- Mi-Cuit au Chocolat, Glace Vanille et Caramel Beurre Salé **7€**
- Parfait Citron et Crumble de Sarazin **Adulte 9€ - Enfant 4,50€**
- Tartelette aux Myrtilles **8€**
- Boule de Glace **2€**



Notre Carte

Les Entrées

- Toast de Saint Marcellin, Magret de Canard, Miel et Noix **Adulte 8 € - Enfant 4€**
Toast de Saint Marcellin IGP, Miel de Belledonne et Noix du Dauphiné AOP, Magret de Canard Fumé IGP du Sud Ouest, Salade Verte
- Focaccia Straciatella et Mortadelle **Adulte 9€ - Enfant 4,50€**
Focaccia, Mortadelle IGP, Straciatella, Pesto, Eclats de Pistache, Salade Verte
- Tartare de Bar Fraîche Basilic **Adulte 12€ - Enfant 6€**
Tartare de Bar Fraîche Basilic, Taggionnis à l'Encre de Seiche et Sauce Vierge Tomate Poivron et Framboise
- Pêche Rôtie au Miel et Straciatella **Adulte 8€ - Enfant 4€**
Pêche Rôtie au Miel de Belledonne, Straciatella, Crème de Balsamique et Graines de Courge

Les Plats

- Burger Brebis Cerise **Adulte 20 € - Enfant 10€**
Pain Maison, Steak haché Façon Bouchère, Confit de Cerises, Fromage de Brebis, Tranche de Lard Fumé – Servi avec Salade Verte et Pommes de Terre Grenailles au Four
- Focaccia Burrata et Mortadelle **Adulte 18€ - Enfant 9€**
Focaccia, Mortadelle IGP, Burrata, Pesto, Eclats de Pistache, Salade Verte
- Filet Mignon de Porc **Adulte 21€ - Enfant 10,50€**
Filet Mignon de Porc Duroc Battalé en Cuisson Basse Température, sauce Myrtille/Romarin et Crumble de Noisettes, Ratatouille et Pommes de Terre Grenaille au Four
- Filet de Daurade **Adulte 23€ - Enfant 11,50€**
Filet de Daurade, Sauce Vierge Tomate Poivron et Framboise, Ratatouille et Mélange de 3 Riz
- Ravioles 3 Fromages **Adulte 18 € - Enfant 9€**
Ravioles Grand Goulet, Crème et Mélange de Fromages Râpé par nos Soins (Beaufort AOP, Gruyère IGP, Comté AOP)
- Ravioles au Bleu du Vercors **Adulte 20 € - Enfant 10€**
Ravioles Grand Goulet, Crème et Bleu du Vercors – Sassenage AOP
- Fondue **Adulte 21 € - Enfant 11€**
Vin Blanc d'Ardèche AOP, Mélange de Fromages Râpé par nos Soins (Beaufort AOP, Gruyère IGP, Comté AOP) et Kirsh

Les Desserts

- Profiteroles **Adulte 9 € - Enfant 4,50€**
- Mi-Cuit au Chocolat, Glace Vanille et Caramel Beurre Salé **7€**
- Parfait Citron et Crumble de Sarazin **Adulte 9€ - Enfant 4,50€**
- Tartelette aux Myrtilles **8€**
- Boule de Glace 2€



Notre Carte

Les Entrées

- Toast de Saint Marcellin, Magret de Canard, Miel et Noix **Adulte 8 € - Enfant 4€**
Toast de Saint Marcellin IGP, Miel de Belledonne et Noix du Dauphiné AOP, Magret de Canard Fumé IGP du Sud Ouest, Salade Verte
- Focaccia Straciatella et Mortadelle **Adulte 9€ - Enfant 4,50€**
Focaccia, Mortadelle IGP, Straciatella, Pesto, Eclats de Pistache, Salade Verte
- Tartare de Bar Fraîche Basilic **Adulte 12€ - Enfant 6€**
Tartare de Bar Fraîche Basilic, Taggionnis à l'Encre de Seiche et Sauce Vierge Tomate Poivron et Framboise
- Pêche Rôtie au Miel et Straciatella **Adulte 8€ - Enfant 4€**
Pêche Rôtie au Miel de Belledonne, Straciatella, Crème de Balsamique et Graines de Courge

Les Plats

- Burger Brebis Cerise **Adulte 20 € - Enfant 10€**
Pain Maison, Steak haché Façon Bouchère, Confit de Cerises, Fromage de Brebis, Tranche de Lard Fumé – Servi avec Salade Verte et Pommes de Terre Grenailles au Four
- Focaccia Burrata et Mortadelle **Adulte 18€ - Enfant 9€**
Focaccia, Mortadelle IGP, Burrata, Pesto, Eclats de Pistache, Salade Verte
- Filet Mignon de Porc **Adulte 21€ - Enfant 10,50€**
Filet Mignon de Porc Duroc Battalé en Cuisson Basse Température, sauce Myrtille/Romarin et Crumble de Noisettes, Ratatouille et Pommes de Terre Grenaille au Four
- Filet de Daurade **Adulte 23€ - Enfant 11,50€**
Filet de Daurade, Sauce Vierge Tomate Poivron et Framboise, Ratatouille et Mélange de 3 Riz
- Ravioles 3 Fromages **Adulte 18 € - Enfant 9€**
Ravioles Grand Goulet, Crème et Mélange de Fromages Râpé par nos Soins (Beaufort AOP, Gruyère IGP, Comté AOP)
- Ravioles au Bleu du Vercors **Adulte 20 € - Enfant 10€**
Ravioles Grand Goulet, Crème et Bleu du Vercors – Sassenage AOP
- Fondue **Adulte 21 € - Enfant 11€**
Vin Blanc d'Ardèche AOP, Mélange de Fromages Râpé par nos Soins (Beaufort AOP, Gruyère IGP, Comté AOP) et Kirsh

Les Desserts

- Profiteroles **Adulte 9 € - Enfant 4,50€**
- Mi-Cuit au Chocolat, Glace Vanille et Caramel Beurre Salé **7€**
- Parfait Citron et Crumble de Sarazin **Adulte 9€ - Enfant 4,50€**
- Tartelette aux Myrtilles **8€**
- Boule de Glace 2€



Notre Carte

Les Entrées

- Toast de Saint Marcellin, Magret de Canard, Miel et Noix **Adulte 8 € - Enfant 4€**
Toast de Saint Marcellin IGP, Miel de Belledonne et Noix du Dauphiné AOP, Magret de Canard Fumé IGP du Sud Ouest, Salade Verte
- Focaccia Straciatella et Mortadelle **Adulte 9€ - Enfant 4,50€**
Focaccia, Mortadelle IGP, Straciatella, Pesto, Eclats de Pistache, Salade Verte
- Tartare de Bar Fraîche Basilic **Adulte 12€ - Enfant 6€**
Tartare de Bar Fraîche Basilic, Taggionnis à l'Encre de Seiche et Sauce Vierge Tomate Poivron et Framboise
- Pêche Rôtie au Miel et Straciatella **Adulte 8€ - Enfant 4€**
Pêche Rôtie au Miel de Belledonne, Straciatella, Crème de Balsamique et Graines de Courge

Les Plats

- Burger Brebis Cerise **Adulte 20 € - Enfant 10€**
Pain Maison, Steak haché Façon Bouchère, Confit de Cerises, Fromage de Brebis, Tranche de Lard Fumé – Servi avec Salade Verte et Pommes de Terre Grenailles au Four
- Focaccia Burrata et Mortadelle **Adulte 18€ - Enfant 9€**
Focaccia, Mortadelle IGP, Burrata, Pesto, Eclats de Pistache, Salade Verte
- Filet Mignon de Porc **Adulte 21€ - Enfant 10,50€**
Filet Mignon de Porc Duroc Battalé en Cuisson Basse Température, sauce Myrtille/Romarin et Crumble de Noisettes, Ratatouille et Pommes de Terre Grenaille au Four
- Filet de Daurade **Adulte 23€ - Enfant 11,50€**
Filet de Daurade, Sauce Vierge Tomate Poivron et Framboise, Ratatouille et Mélange de 3 Riz
- Ravioles 3 Fromages **Adulte 18 € - Enfant 9€**
Ravioles Grand Goulet, Crème et Mélange de Fromages Râpé par nos Soins (Beaufort AOP, Gruyère IGP, Comté AOP)
- Ravioles au Bleu du Vercors **Adulte 20 € - Enfant 10€**
Ravioles Grand Goulet, Crème et Bleu du Vercors – Sassenage AOP
- Fondue **Adulte 21 € - Enfant 11€**
Vin Blanc d'Ardèche AOP, Mélange de Fromages Râpé par nos Soins (Beaufort AOP, Gruyère IGP, Comté AOP) et Kirsh

Les Desserts

- Profiteroles **Adulte 9 € - Enfant 4,50€**
- Mi-Cuit au Chocolat, Glace Vanille et Caramel Beurre Salé **7€**
- Parfait Citron et Crumble de Sarazin **Adulte 9€ - Enfant 4,50€**
- Tartelette aux Myrtilles **8€**
- Boule de Glace 2€



Notre Carte

Les Entrées

- Toast de Saint Marcellin, Magret de Canard, Miel et Noix **Adulte 8 € - Enfant 4€**
Toast de Saint Marcellin IGP, Miel de Belledonne et Noix du Dauphiné AOP, Magret de Canard Fumé IGP du Sud Ouest, Salade Verte
- Focaccia Straciatella et Mortadelle **Adulte 9€ - Enfant 4,50€**
Focaccia, Mortadelle IGP, Straciatella, Pesto, Eclats de Pistache, Salade Verte
- Tartare de Bar Fraîche Basilic **Adulte 12€ - Enfant 6€**
Tartare de Bar Fraîche Basilic, Taggionnis à l'Encre de Seiche et Sauce Vierge Tomate Poivron et Framboise
- Pêche Rôtie au Miel et Straciatella **Adulte 8€ - Enfant 4€**
Pêche Rôtie au Miel de Belledonne, Straciatella, Crème de Balsamique et Graines de Courge

Les Plats

- Burger Brebis Cerise **Adulte 20 € - Enfant 10€**
Pain Maison, Steak haché Façon Bouchère, Confit de Cerises, Fromage de Brebis, Tranche de Lard Fumé – Servi avec Salade Verte et Pommes de Terre Grenailles au Four
- Focaccia Burrata et Mortadelle **Adulte 18€ - Enfant 9€**
Focaccia, Mortadelle IGP, Burrata, Pesto, Eclats de Pistache, Salade Verte
- Filet Mignon de Porc **Adulte 21€ - Enfant 10,50€**
Filet Mignon de Porc Duroc Battalé en Cuisson Basse Température, sauce Myrtille/Romarin et Crumble de Noisettes, Ratatouille et Pommes de Terre Grenaille au Four
- Filet de Daurade **Adulte 23€ - Enfant 11,50€**
Filet de Daurade, Sauce Vierge Tomate Poivron et Framboise, Ratatouille et Mélange de 3 Riz
- Ravioles 3 Fromages **Adulte 18 € - Enfant 9€**
Ravioles Grand Goulet, Crème et Mélange de Fromages Râpé par nos Soins (Beaufort AOP, Gruyère IGP, Comté AOP)
- Ravioles au Bleu du Vercors **Adulte 20 € - Enfant 10€**
Ravioles Grand Goulet, Crème et Bleu du Vercors – Sassenage AOP
- Fondue **Adulte 21 € - Enfant 11€**
Vin Blanc d'Ardèche AOP, Mélange de Fromages Râpé par nos Soins (Beaufort AOP, Gruyère IGP, Comté AOP) et Kirsh

Les Desserts

- Profiteroles **Adulte 9 € - Enfant 4,50€**
- Mi-Cuit au Chocolat, Glace Vanille et Caramel Beurre Salé **7€**
- Parfait Citron et Crumble de Sarazin **Adulte 9€ - Enfant 4,50€**
- Tartelette aux Myrtilles **8€**
- Boule de Glace 2€



Notre Carte

Les Entrées

- Toast de Saint Marcellin, Magret de Canard, Miel et Noix **Adulte 8 € - Enfant 4€**
Toast de Saint Marcellin IGP, Miel de Belledonne et Noix du Dauphiné AOP, Magret de Canard Fumé IGP du Sud Ouest, Salade Verte
- Focaccia Straciatella et Mortadelle **Adulte 9€ - Enfant 4,50€**
Focaccia, Mortadelle IGP, Straciatella, Pesto, Eclats de Pistache, Salade Verte
- Tartare de Bar Fraîche Basilic **Adulte 12€ - Enfant 6€**
Tartare de Bar Fraîche Basilic, Taggionnis à l'Encre de Seiche et Sauce Vierge Tomate Poivron et Framboise
- Pêche Rôtie au Miel et Straciatella **Adulte 8€ - Enfant 4€**
Pêche Rôtie au Miel de Belledonne, Straciatella, Crème de Balsamique et Graines de Courge

Les Plats

- Burger Brebis Cerise **Adulte 20 € - Enfant 10€**
Pain Maison, Steak haché Façon Bouchère, Confit de Cerises, Fromage de Brebis, Tranche de Lard Fumé – Servi avec Salade Verte et Pommes de Terre Grenailles au Four
- Focaccia Burrata et Mortadelle **Adulte 18€ - Enfant 9€**
Focaccia, Mortadelle IGP, Burrata, Pesto, Eclats de Pistache, Salade Verte
- Filet Mignon de Porc **Adulte 21€ - Enfant 10,50€**
Filet Mignon de Porc Duroc Battalé en Cuisson Basse Température, sauce Myrtille/Romarin et Crumble de Noisettes, Ratatouille et Pommes de Terre Grenaille au Four
- Filet de Daurade **Adulte 23€ - Enfant 11,50€**
Filet de Daurade, Sauce Vierge Tomate Poivron et Framboise, Ratatouille et Mélange de 3 Riz
- Ravioles 3 Fromages **Adulte 18 € - Enfant 9€**
Ravioles Grand Goulet, Crème et Mélange de Fromages Râpé par nos Soins (Beaufort AOP, Gruyère IGP, Comté AOP)
- Ravioles au Bleu du Vercors **Adulte 20 € - Enfant 10€**
Ravioles Grand Goulet, Crème et Bleu du Vercors – Sassenage AOP
- Fondue **Adulte 21 € - Enfant 11€**
Vin Blanc d'Ardèche AOP, Mélange de Fromages Râpé par nos Soins (Beaufort AOP, Gruyère IGP, Comté AOP) et Kirsh

Les Desserts

- Profiteroles **Adulte 9 € - Enfant 4,50€**
- Mi-Cuit au Chocolat, Glace Vanille et Caramel Beurre Salé **7€**
- Parfait Citron et Crumble de Sarazin **Adulte 9€ - Enfant 4,50€**
- Tartelette aux Myrtilles **8€**
- Boule de Glace 2€



Notre Carte

Les Entrées

- Toast de Saint Marcellin, Magret de Canard, Miel et Noix **Adulte 8 € - Enfant 4€**
Toast de Saint Marcellin IGP, Miel de Belledonne et Noix du Dauphiné AOP, Magret de Canard Fumé IGP du Sud Ouest, Salade Verte
- Focaccia Straciatella et Mortadelle **Adulte 9€ - Enfant 4,50€**
Focaccia, Mortadelle IGP, Straciatella, Pesto, Eclats de Pistache, Salade Verte
- Tartare de Bar Fraîche Basilic **Adulte 12€ - Enfant 6€**
Tartare de Bar Fraîche Basilic, Taggionnis à l'Encre de Seiche et Sauce Vierge Tomate Poivron et Framboise
- Pêche Rôtie au Miel et Straciatella **Adulte 8€ - Enfant 4€**
Pêche Rôtie au Miel de Belledonne, Straciatella, Crème de Balsamique et Graines de Courge

Les Plats

- Burger Brebis Cerise **Adulte 20 € - Enfant 10€**
Pain Maison, Steak haché Façon Bouchère, Confit de Cerises, Fromage de Brebis, Tranche de Lard Fumé – Servi avec Salade Verte et Pommes de Terre Grenailles au Four
- Focaccia Burrata et Mortadelle **Adulte 18€ - Enfant 9€**
Focaccia, Mortadelle IGP, Burrata, Pesto, Eclats de Pistache, Salade Verte
- Filet Mignon de Porc **Adulte 21€ - Enfant 10,50€**
Filet Mignon de Porc Duroc Battalé en Cuisson Basse Température, sauce Myrtille/Romarin et Crumble de Noisettes, Ratatouille et Pommes de Terre Grenaille au Four
- Filet de Daurade **Adulte 23€ - Enfant 11,50€**
Filet de Daurade, Sauce Vierge Tomate Poivron et Framboise, Ratatouille et Mélange de 3 Riz
- Ravioles 3 Fromages **Adulte 18 € - Enfant 9€**
Ravioles Grand Goulet, Crème et Mélange de Fromages Râpé par nos Soins (Beaufort AOP, Gruyère IGP, Comté AOP)
- Ravioles au Bleu du Vercors **Adulte 20 € - Enfant 10€**
Ravioles Grand Goulet, Crème et Bleu du Vercors – Sassenage AOP
- Fondue **Adulte 21 € - Enfant 11€**
Vin Blanc d'Ardèche AOP, Mélange de Fromages Râpé par nos Soins (Beaufort AOP, Gruyère IGP, Comté AOP) et Kirsh

Les Desserts

- Profiteroles **Adulte 9 € - Enfant 4,50€**
- Mi-Cuit au Chocolat, Glace Vanille et Caramel Beurre Salé **7€**
- Parfait Citron et Crumble de Sarazin **Adulte 9€ - Enfant 4,50€**
- Tartelette aux Myrtilles **8€**
- Boule de Glace 2€



Notre Carte

Les Entrées

- Toast de Saint Marcellin, Magret de Canard, Miel et Noix **Adulte 8 € - Enfant 4€**
Toast de Saint Marcellin IGP, Miel de Belledonne et Noix du Dauphiné AOP, Magret de Canard Fumé IGP du Sud Ouest, Salade Verte
- Focaccia Straciatella et Mortadelle **Adulte 9€ - Enfant 4,50€**
Focaccia, Mortadelle IGP, Straciatella, Pesto, Eclats de Pistache, Salade Verte
- Tartare de Bar Fraîche Basilic **Adulte 12€ - Enfant 6€**
Tartare de Bar Fraîche Basilic, Taggionnis à l'Encre de Seiche et Sauce Vierge Tomate Poivron et Framboise
- Pêche Rôtie au Miel et Straciatella **Adulte 8€ - Enfant 4€**
Pêche Rôtie au Miel de Belledonne, Straciatella, Crème de Balsamique et Graines de Courge

Les Plats

- Burger Brebis Cerise **Adulte 20 € - Enfant 10€**
Pain Maison, Steak haché Façon Bouchère, Confit de Cerises, Fromage de Brebis, Tranche de Lard Fumé – Servi avec Salade Verte et Pommes de Terre Grenailles au Four
- Focaccia Burrata et Mortadelle **Adulte 18€ - Enfant 9€**
Focaccia, Mortadelle IGP, Burrata, Pesto, Eclats de Pistache, Salade Verte
- Filet Mignon de Porc **Adulte 21€ - Enfant 10,50€**
Filet Mignon de Porc Duroc Battalé en Cuisson Basse Température, sauce Myrtille/Romarin et Crumble de Noisettes, Ratatouille et Pommes de Terre Grenaille au Four
- Filet de Daurade **Adulte 23€ - Enfant 11,50€**
Filet de Daurade, Sauce Vierge Tomate Poivron et Framboise, Ratatouille et Mélange de 3 Riz
- Ravioles 3 Fromages **Adulte 18 € - Enfant 9€**
Ravioles Grand Goulet, Crème et Mélange de Fromages Râpé par nos Soins (Beaufort AOP, Gruyère IGP, Comté AOP)
- Ravioles au Bleu du Vercors **Adulte 20 € - Enfant 10€**
Ravioles Grand Goulet, Crème et Bleu du Vercors – Sassenage AOP
- Fondue **Adulte 21 € - Enfant 11€**
Vin Blanc d'Ardèche AOP, Mélange de Fromages Râpé par nos Soins (Beaufort AOP, Gruyère IGP, Comté AOP) et Kirsh

Les Desserts

- Profiteroles **Adulte 9 € - Enfant 4,50€**
- Mi-Cuit au Chocolat, Glace Vanille et Caramel Beurre Salé **7€**
- Parfait Citron et Crumble de Sarazin **Adulte 9€ - Enfant 4,50€**
- Tartelette aux Myrtilles **8€**
- Boule de Glace 2€



Notre Carte

Les Entrées

- Toast de Saint Marcellin, Magret de Canard, Miel et Noix **Adulte 8 € - Enfant 4€**
Toast de Saint Marcellin IGP, Miel de Belledonne et Noix du Dauphiné AOP, Magret de Canard Fumé IGP du Sud Ouest, Salade Verte
- Focaccia Straciatella et Mortadelle **Adulte 9€ - Enfant 4,50€**
Focaccia, Mortadelle IGP, Straciatella, Pesto, Eclats de Pistache, Salade Verte
- Tartare de Bar Fraîche Basilic **Adulte 12€ - Enfant 6€**
Tartare de Bar Fraîche Basilic, Taggionnis à l'Encre de Seiche et Sauce Vierge Tomate Poivron et Framboise
- Pêche Rôtie au Miel et Straciatella **Adulte 8€ - Enfant 4€**
Pêche Rôtie au Miel de Belledonne, Straciatella, Crème de Balsamique et Graines de Courge

Les Plats

- Burger Brebis Cerise **Adulte 20 € - Enfant 10€**
Pain Maison, Steak haché Façon Bouchère, Confit de Cerises, Fromage de Brebis, Tranche de Lard Fumé – Servi avec Salade Verte et Pommes de Terre Grenailles au Four
- Focaccia Burrata et Mortadelle **Adulte 18€ - Enfant 9€**
Focaccia, Mortadelle IGP, Burrata, Pesto, Eclats de Pistache, Salade Verte
- Filet Mignon de Porc **Adulte 21€ - Enfant 10,50€**
Filet Mignon de Porc Duroc Battalé en Cuisson Basse Température, sauce Myrtille/Romarin et Crumble de Noisettes, Ratatouille et Pommes de Terre Grenaille au Four
- Filet de Daurade **Adulte 23€ - Enfant 11,50€**
Filet de Daurade, Sauce Vierge Tomate Poivron et Framboise, Ratatouille et Mélange de 3 Riz
- Ravioles 3 Fromages **Adulte 18 € - Enfant 9€**
Ravioles Grand Goulet, Crème et Mélange de Fromages Râpé par nos Soins (Beaufort AOP, Gruyère IGP, Comté AOP)
- Ravioles au Bleu du Vercors **Adulte 20 € - Enfant 10€**
Ravioles Grand Goulet, Crème et Bleu du Vercors – Sassenage AOP
- Fondue **Adulte 21 € - Enfant 11€**
Vin Blanc d'Ardèche AOP, Mélange de Fromages Râpé par nos Soins (Beaufort AOP, Gruyère IGP, Comté AOP) et Kirsh

Les Desserts

- Profiteroles **Adulte 9 € - Enfant 4,50€**
- Mi-Cuit au Chocolat, Glace Vanille et Caramel Beurre Salé **7€**
- Parfait Citron et Crumble de Sarazin **Adulte 9€ - Enfant 4,50€**
- Tartelette aux Myrtilles **8€**
- Boule de Glace 2€



Notre Carte

Les Entrées

- Toast de Saint Marcellin, Magret de Canard, Miel et Noix **Adulte 8 € - Enfant 4€**
Toast de Saint Marcellin IGP, Miel de Belledonne et Noix du Dauphiné AOP, Magret de Canard Fumé IGP du Sud Ouest, Salade Verte
- Focaccia Straciatella et Mortadelle **Adulte 9€ - Enfant 4,50€**
Focaccia, Mortadelle IGP, Straciatella, Pesto, Eclats de Pistache, Salade Verte
- Tartare de Bar Fraîche Basilic **Adulte 12€ - Enfant 6€**
Tartare de Bar Fraîche Basilic, Taggionnis à l'Encre de Seiche et Sauce Vierge Tomate Poivron et Framboise
- Pêche Rôtie au Miel et Straciatella **Adulte 8€ - Enfant 4€**
Pêche Rôtie au Miel de Belledonne, Straciatella, Crème de Balsamique et Graines de Courge

Les Plats

- Burger Brebis Cerise **Adulte 20 € - Enfant 10€**
Pain Maison, Steak haché Façon Bouchère, Confit de Cerises, Fromage de Brebis, Tranche de Lard Fumé – Servi avec Salade Verte et Pommes de Terre Grenailles au Four
- Focaccia Burrata et Mortadelle **Adulte 18€ - Enfant 9€**
Focaccia, Mortadelle IGP, Burrata, Pesto, Eclats de Pistache, Salade Verte
- Filet Mignon de Porc **Adulte 21€ - Enfant 10,50€**
Filet Mignon de Porc Duroc Battalé en Cuisson Basse Température, sauce Myrtille/Romarin et Crumble de Noisettes, Ratatouille et Pommes de Terre Grenaille au Four
- Filet de Daurade **Adulte 23€ - Enfant 11,50€**
Filet de Daurade, Sauce Vierge Tomate Poivron et Framboise, Ratatouille et Mélange de 3 Riz
- Ravioles 3 Fromages **Adulte 18 € - Enfant 9€**
Ravioles Grand Goulet, Crème et Mélange de Fromages Râpé par nos Soins (Beaufort AOP, Gruyère IGP, Comté AOP)
- Ravioles au Bleu du Vercors **Adulte 20 € - Enfant 10€**
Ravioles Grand Goulet, Crème et Bleu du Vercors – Sassenage AOP
- Fondue **Adulte 21 € - Enfant 11€**
Vin Blanc d'Ardèche AOP, Mélange de Fromages Râpé par nos Soins (Beaufort AOP, Gruyère IGP, Comté AOP) et Kirsh

Les Desserts

- Profiteroles **Adulte 9 € - Enfant 4,50€**
- Mi-Cuit au Chocolat, Glace Vanille et Caramel Beurre Salé **7€**
- Parfait Citron et Crumble de Sarazin **Adulte 9€ - Enfant 4,50€**
- Tartelette aux Myrtilles **8€**
- Boule de Glace 2€



Notre Carte

Les Entrées

- Toast de Saint Marcellin, Magret de Canard, Miel et Noix **Adulte 8 € - Enfant 4€**
Toast de Saint Marcellin IGP, Miel de Belledonne et Noix du Dauphiné AOP, Magret de Canard Fumé IGP du Sud Ouest, Salade Verte
- Focaccia Straciatella et Mortadelle **Adulte 9€ - Enfant 4,50€**
Focaccia, Mortadelle IGP, Straciatella, Pesto, Eclats de Pistache, Salade Verte
- Tartare de Bar Fraîche Basilic **Adulte 12€ - Enfant 6€**
Tartare de Bar Fraîche Basilic, Taggionnis à l'Encre de Seiche et Sauce Vierge Tomate Poivron et Framboise
- Pêche Rôtie au Miel et Straciatella **Adulte 8€ - Enfant 4€**
Pêche Rôtie au Miel de Belledonne, Straciatella, Crème de Balsamique et Graines de Courge

Les Plats

- Burger Brebis Cerise **Adulte 20 € - Enfant 10€**
Pain Maison, Steak haché Façon Bouchère, Confit de Cerises, Fromage de Brebis, Tranche de Lard Fumé – Servi avec Salade Verte et Pommes de Terre Grenailles au Four
- Focaccia Burrata et Mortadelle **Adulte 18€ - Enfant 9€**
Focaccia, Mortadelle IGP, Burrata, Pesto, Eclats de Pistache, Salade Verte
- Filet Mignon de Porc **Adulte 21€ - Enfant 10,50€**
Filet Mignon de Porc Duroc Battalé en Cuisson Basse Température, sauce Myrtille/Romarin et Crumble de Noisettes, Ratatouille et Pommes de Terre Grenaille au Four
- Filet de Daurade **Adulte 23€ - Enfant 11,50€**
Filet de Daurade, Sauce Vierge Tomate Poivron et Framboise, Ratatouille et Mélange de 3 Riz
- Ravioles 3 Fromages **Adulte 18 € - Enfant 9€**
Ravioles Grand Goulet, Crème et Mélange de Fromages Râpé par nos Soins (Beaufort AOP, Gruyère IGP, Comté AOP)
- Ravioles au Bleu du Vercors **Adulte 20 € - Enfant 10€**
Ravioles Grand Goulet, Crème et Bleu du Vercors – Sassenage AOP
- Fondue **Adulte 21 € - Enfant 11€**
Vin Blanc d'Ardèche AOP, Mélange de Fromages Râpé par nos Soins (Beaufort AOP, Gruyère IGP, Comté AOP) et Kirsh

Les Desserts

- Profiteroles **Adulte 9 € - Enfant 4,50€**
- Mi-Cuit au Chocolat, Glace Vanille et Caramel Beurre Salé **7€**
- Parfait Citron et Crumble de Sarazin **Adulte 9€ - Enfant 4,50€**
- Tartelette aux Myrtilles **8€**
- Boule de Glace 2€



Notre Carte

Les Entrées

Toast de Saint Marcellin, Magret de Canard, Miel et Noix <i>Toast de Saint Marcellin IGP, Miel de Belledonne et Noix du Dauphiné AOP, Magret de Canard Fumé IGP du Sud Ouest, Salade Verte</i>	Adulte 8 € - Enfant 4€
Focaccia Straciatella et Mortadelle <i>Focaccia, Mortadelle IGP, Straciatella, Pesto, Eclats de Pistache, Salade Verte</i>	Adulte 9€ - Enfant 4,50€
Tartare de Bar Fraîche Basilic <i>Tartare de Bar Fraîche Basilic, Taggionnis à l'Encre de Seiche et Sauce Vierge Tomate Poivron et Framboise</i>	Adulte 12€ - Enfant 6€
Pêche Rôtie au Miel et Straciatella <i>Pêche Rôtie au Miel de Belledonne, Straciatella, Crème de Balsamique et Graines de Courge</i>	Adulte 8€ - Enfant 4€

Les Plats

Burger Brebis Cerise <i>Pain Maison, Steak haché Façon Bouchère, Confit de Cerises, Fromage de Brebis, Tranche de Lard Fumé – Servi avec Salade Verte et Pommes de Terre Grenailles au Four</i>	Adulte 20 € - Enfant 10€
Focaccia Burrata et Mortadelle <i>Focaccia, Mortadelle IGP, Burrata, Pesto, Eclats de Pistache, Salade Verte</i>	Adulte 18€ - Enfant 9€
Filet Mignon de Porc <i>Filet Mignon de Porc Duroc Battalé en Cuisson Basse Température, sauce Myrtille/Romarin et Crumble de Noisettes, Ratatouille et Pommes de Terre Grenaille au Four</i>	Adulte 21€ - Enfant 10,50€
Filet de Daurade <i>Filet de Daurade, Sauce Vierge Tomate Poivron et Framboise, Ratatouille et Mélange de 3 Riz</i>	Adulte 23€ - Enfant 11,50€
Ravioles 3 Fromages <i>Ravioles Grand Goulet, Crème et Mélange de Fromages Râpé par nos Soins (Beaufort AOP, Gruyère IGP, Comté AOP)</i>	Adulte 18 € - Enfant 9€
Ravioles au Bleu du Vercors <i>Ravioles Grand Goulet, Crème et Bleu du Vercors – Sassenage AOP</i>	Adulte 20 € - Enfant 10€
Fondue <i>Vin Blanc d'Ardèche AOP, Mélange de Fromages Râpé par nos Soins (Beaufort AOP, Gruyère IGP, Comté AOP) et Kirsh</i>	Adulte 21 € - Enfant 11€

Les Desserts

Profiteroles	Adulte 9 € - Enfant 4,50€
Mi-Cuit au Chocolat, Glace Vanille et Caramel Beurre Salé	7€
Parfait Citron et Crumble de Sarazin	Adulte 9€ - Enfant 4,50€
Tartelette aux Myrtilles	8€
Boule de Glace 2€	



Notre Carte

Les Entrées

- Toast de Saint Marcellin, Magret de Canard, Miel et Noix **Adulte 8 € - Enfant 4€**
Toast de Saint Marcellin IGP, Miel de Belledonne et Noix du Dauphiné AOP, Magret de Canard Fumé IGP du Sud Ouest, Salade Verte
- Focaccia Straciatella et Mortadelle **Adulte 9€ - Enfant 4,50€**
Focaccia, Mortadelle IGP, Straciatella, Pesto, Eclats de Pistache, Salade Verte
- Tartare de Bar Fraîche Basilic **Adulte 12€ - Enfant 6€**
Tartare de Bar Fraîche Basilic, Taggionnis à l'Encre de Seiche et Sauce Vierge Tomate Poivron et Framboise
- Pêche Rôtie au Miel et Straciatella **Adulte 8€ - Enfant 4€**
Pêche Rôtie au Miel de Belledonne, Straciatella, Crème de Balsamique et Graines de Courge

Les Plats

- Burger Brebis Cerise **Adulte 20 € - Enfant 10€**
Pain Maison, Steak haché Façon Bouchère, Confit de Cerises, Fromage de Brebis, Tranche de Lard Fumé – Servi avec Salade Verte et Pommes de Terre Grenailles au Four
- Focaccia Burrata et Mortadelle **Adulte 18€ - Enfant 9€**
Focaccia, Mortadelle IGP, Burrata, Pesto, Eclats de Pistache, Salade Verte
- Filet Mignon de Porc **Adulte 21€ - Enfant 10,50€**
Filet Mignon de Porc Duroc Battalé en Cuisson Basse Température, sauce Myrtille/Romarin et Crumble de Noisettes, Ratatouille et Pommes de Terre Grenaille au Four
- Filet de Daurade **Adulte 23€ - Enfant 11,50€**
Filet de Daurade, Sauce Vierge Tomate Poivron et Framboise, Ratatouille et Mélange de 3 Riz
- Ravioles 3 Fromages **Adulte 18 € - Enfant 9€**
Ravioles Grand Goulet, Crème et Mélange de Fromages Râpé par nos Soins (Beaufort AOP, Gruyère IGP, Comté AOP)
- Ravioles au Bleu du Vercors **Adulte 20 € - Enfant 10€**
Ravioles Grand Goulet, Crème et Bleu du Vercors – Sassenage AOP
- Fondue **Adulte 21 € - Enfant 11€**
Vin Blanc d'Ardèche AOP, Mélange de Fromages Râpé par nos Soins (Beaufort AOP, Gruyère IGP, Comté AOP) et Kirsh

Les Desserts

- Profiteroles **Adulte 9 € - Enfant 4,50€**
- Mi-Cuit au Chocolat, Glace Vanille et Caramel Beurre Salé **7€**
- Parfait Citron et Crumble de Sarazin **Adulte 9€ - Enfant 4,50€**
- Tartelette aux Myrtilles **8€**
- Boule de Glace 2€



Notre Carte

Les Entrées

- Toast de Saint Marcellin, Magret de Canard, Miel et Noix **Adulte 8 € - Enfant 4€**
Toast de Saint Marcellin IGP, Miel de Belledonne et Noix du Dauphiné AOP, Magret de Canard Fumé IGP du Sud Ouest, Salade Verte
- Focaccia Straciatella et Mortadelle **Adulte 9€ - Enfant 4,50€**
Focaccia, Mortadelle IGP, Straciatella, Pesto, Eclats de Pistache, Salade Verte
- Tartare de Bar Fraîche Basilic **Adulte 12€ - Enfant 6€**
Tartare de Bar Fraîche Basilic, Taggionnis à l'Encre de Seiche et Sauce Vierge Tomate Poivron et Framboise
- Pêche Rôtie au Miel et Straciatella **Adulte 8€ - Enfant 4€**
Pêche Rôtie au Miel de Belledonne, Straciatella, Crème de Balsamique et Graines de Courge

Les Plats

- Burger Brebis Cerise **Adulte 20 € - Enfant 10€**
Pain Maison, Steak haché Façon Bouchère, Confit de Cerises, Fromage de Brebis, Tranche de Lard Fumé – Servi avec Salade Verte et Pommes de Terre Grenailles au Four
- Focaccia Burrata et Mortadelle **Adulte 18€ - Enfant 9€**
Focaccia, Mortadelle IGP, Burrata, Pesto, Eclats de Pistache, Salade Verte
- Filet Mignon de Porc **Adulte 21€ - Enfant 10,50€**
Filet Mignon de Porc Duroc Battalé en Cuisson Basse Température, sauce Myrtille/Romarin et Crumble de Noisettes, Ratatouille et Pommes de Terre Grenaille au Four
- Filet de Daurade **Adulte 23€ - Enfant 11,50€**
Filet de Daurade, Sauce Vierge Tomate Poivron et Framboise, Ratatouille et Mélange de 3 Riz
- Ravioles 3 Fromages **Adulte 18 € - Enfant 9€**
Ravioles Grand Goulet, Crème et Mélange de Fromages Râpé par nos Soins (Beaufort AOP, Gruyère IGP, Comté AOP)
- Ravioles au Bleu du Vercors **Adulte 20 € - Enfant 10€**
Ravioles Grand Goulet, Crème et Bleu du Vercors – Sassenage AOP
- Fondue **Adulte 21 € - Enfant 11€**
Vin Blanc d'Ardèche AOP, Mélange de Fromages Râpé par nos Soins (Beaufort AOP, Gruyère IGP, Comté AOP) et Kirsh

Les Desserts

- Profiteroles **Adulte 9 € - Enfant 4,50€**
- Mi-Cuit au Chocolat, Glace Vanille et Caramel Beurre Salé **7€**
- Parfait Citron et Crumble de Sarazin **Adulte 9€ - Enfant 4,50€**
- Tartelette aux Myrtilles **8€**
- Boule de Glace 2€