

# A la carte

## LES ENTREES

	Petite	Grande
<b>Gravlax et Mousse de Saumon maisons sur lit de Roquettes</b> 2/3/8/12 <i>Gravlax and homemade salmon mousse with arugula salad</i>	13€00	18€00
<b>Burrata et Tomates accompagnées de Pesto et Jambon cru</b> 2/3/6/7 <i>Tomatoes salad with burrata cheese, ham and homemade green pesto</i>	13€00	18€00
<b>Salade de Lentilles, Légumes croquants, Coriandre fraîche et Tuile au Cumin</b> 2/7/8 <i>Lentil salad with crisp vegetables, coriander and cumin tuile</i>	10€00	14€00
<b>Salade Folle du moment</b> <i>Salad of the Chef</i>	08€00	12€00
<b>Planche de Charcuteries et Fromages</b> 3/6/ <i>Plate off delicatessens and cheeses</i>	13€00	18€00

## LES PLATS

<b>Omelette Jambon et Fromage accompagnée de Frites et de Salade</b> 2/3/7/9 <i>Omelet with Cheese, Bacon, Green Salad and French Fries</i>		12€00
<b>Pluma de porc grillée et Jus miellé au Romarin</b> <i>Grilled pork pluma with rosemary and honey juice</i>		17€00
<b>Foie de Génisse (FR) : Persillé ou Vinaigre Balsamique</b> 8/9 <i>Ox Liver Le Chalet's recipe: Chopped Parsley and Garlic or with Balsamic Vinegar reduction</i>		12€50
<b>Entrecôte de Bœuf (FR) au Poêlon et son Beurre maitre d'hôtel</b> ≈ 300gr /3/ <i>Grilled Prime rib beef served with maitre d'hotel butter ≈ 300gr</i>		19€50
<b>Gratin de Ravioles du Dauphiné Comté / Crème</b> 1/2/3/6 <b>Bleu de Vercors / Noix / Crème</b> <b>Lardons fumés / Comté / Crème</b>		12€00 14€50 13€50
<i>Dumplings with Cheese, Herbs and Cream, local specialty: Plain or Blue cheese and Walnuts or bacon and Comté cheese</i>		
<b>Gnocchis à la Romaine maison et ses Fruits de mer à la compoté de Tomates à l'ail</b> 1/2/3/8/9/10/11 <i>Homemade roman gnocchis with seafoods, tomatoes and vegetables</i>		17€00

## LES DESSERTS

<b>Coupe 2 boules, "Glaces des Alpes"</b> <i>Local Ice cream: 2 flavors of your choice</i>		5€00
<b>Desserts du moment</b> <i>Pastries of the day</i>		6€00
<b>Café ou Thé gourmand</b> 4 Selections of Pastries served with a cup of organic Coffee		8€00

Prix nets, service compris

Pour nos desserts, liste des allergènes disponible auprès de notre équipe

# Nos Menus du Midi

*Lunch Menu*

*Menu du jour : 20€50*

*Menu Duo : Entrée + Plat 16€50 // Plat + Dessert 16€50*

## **Entrée**

Salade folle du moment

\*\*\*

## **Plat**

Plat du jour

*Proposé à la carte au tarif de 11€*

Ou

Foie de Génisse : Persillé ou Vinaigre Balsamique

Ou

Gratin de ravioles du Dauphiné au Comté

\*\*\*

## **Dessert**

Dessert au choix (sauf Café Gourmand)

## ***Menu Gourmand 28€***

## **Entrée**

Gravlax et Mousse de saumon maisons sur lit de roquettes

Ou

Burrata, Tomates accompagnées de Pesto et de Jambon cru

\*\*\*

## **Plat**

Pluma de porc grillée et Jus miellé au Romarin

Ou

Gnocchis à la Romaine maison et ses Fruits de mer à la compoté de Tomates à l'ail

\*\*\*

## **Dessert**

Dessert au choix (sauf Café Gourmand)

Prix nets, service compris

Pour nos desserts, liste des allergènes disponible auprès de notre équipe

# Les Menus du Soir

## *Diner Menu*

### ***Menu Cuisses de Grenouille 31€***

#### **Entrée**

Gravlax et Mousse de saumon maisons sur lit de roquettes  
Ou  
Burrata, Tomates accompagnées de Pesto et de Jambon cru

\*\*\*

#### **Plat**

Cuisses de Grenouille à la persillade ou à la provençale  
*Proposé à la carte le soir uniquement au tarif de 21€*

\*\*\*

#### **Dessert**

Dessert au choix (sauf Café Gourmand)

### ***Menu Gourmand 28€***

#### **Entrée**

Gravlax et mousse de saumon maisons sur lit de roquette  
Ou  
Burrata, Tomates accompagnées de Pesto et de Jambon cru

\*\*\*

#### **Plat**

Pluma de porc grillée et Jus miellé au Romarin  
Ou  
Gnocchis à la Romaine maison et ses Fruits de mer à la compoté de Tomates à l'ail

\*\*\*

#### **Dessert**

Dessert au choix (sauf Café Gourmand)

## **Menu Demi-Pension 31€**

*Uniquement proposé à nos pensionnaires, incluant le petit déjeuner le lendemain matin*

### **Entrée**

Salade folle du moment

\*\*\*

### **Plat**

Foie de Génisse : Persillé ou Vinaigre Balsamique

Ou

Gratin de ravioles du Dauphiné au Comté

\*\*\*

### **Dessert**

Dessert au choix (sauf Café Gourmand)

# Les Vins



Nous vous proposons uniquement des vins en bouteille de 75cl, des verres et des pichets. Si vous ne souhaitez pas consommer la totalité de votre bouteille lors de votre repas, vous pouvez la ramener chez vous.

## Les Rouges

	12 cl	75 cl
Syrah et Mondeuse « La Meute » Domaine du Loup, IGP de l'Isère	<b>4€40</b>	<b>22€00</b>
Rasteau « l'Andéol », Domaine Perrin, AOP Côtes du Rhône	<b>6€40</b>	<b>32€00</b>
Les Adrets, Domaine Thales, AOP côtes du Rhône	<b>5€00</b>	<b>25€00</b>

## Les Blancs

	12 cl	75 cl
Chardonnay et Viognier, Domaine du Loup, IGP de l'Isère	<b>4€00</b>	<b>20€00</b>
Loup Blanc Doux, Domaine du Loup, IGP de l'Isère	<b>4€40</b>	<b>22€00</b>
Vouvray sec AOP, La Poultière, en conversion bio	<b>5€00</b>	<b>25€00</b>

## Les Rosés

	12 cl	75 cl
Signature, Domaine de la Sanglière, AOP Côtes de Provence	<b>5€00</b>	<b>25€00</b>
La Petite Bravade, Domaine Torpez, AOP Côtes de Provence	<b>4€50</b>	<b>22€50</b>
Filou & Loustic, Domaine Robert Vic, VDP d'Oc, vin biologique	<b>3€50</b>	<b>17€00</b>

## Les Bulles

	10 cl	75 cl
Clairette de Die, Cuvée Titus, AOP	<b>3€50</b>	<b>17€00</b>
Champagne brut, Francis Orban	<b>8€00</b>	<b>40€00</b>

## Les vins en Carafe : Côtes du Rhône, Rouge, Rosé, Blanc

Au Verre 12cl : 2€50  
En Quart 25cl : 4€50  
En Demi 50cl : 8€50

Prix nets, service compris