

A la carte

LES ENTREES

| | Petite | Grande |
|---|--------------|--------------|
| Saint Marcellin aux noix en Brique chaude, Lard fumé et Salade composée <small>1/2/3/6/7</small> | 12€00 | 17€00 |
| <i>Pan fried Saint Marcellin cheese, Smoked Bacon and mixed salad</i> | | |
| Flan de Légumes de saison, Crème fouettée au Curry et Chips de Lard <small>2/3/6/7/8/9</small> | 12€00 | 17€00 |
| <i>Seasonal vegetables blank, Whipped cream with Curry, fried Bacon</i> | | |
| Crème de Boudin noir et ses Pommes caramélisées, Brioche toastée <small>1/2/3/6/7/8/9</small> | 12€00 | 17€00 |
| <i>Black pudding cream, caramelized Apple, toasted Brioche</i> | | |
| Salade Folle du moment | 08€00 | 12€00 |
| <i>Salad of the Chef</i> | | |

LES PLATS

| | | |
|--|---|--------------|
| Andouillette 5A et sa Sauce au Cidre <small>3/8</small> | | 15€00 |
| <i>5A Andouillette sausage, with Cider sauce</i> | | |
| Filet de Truite (FR) poêlé aux Amandes et crème de Betterave <small>1/3/6/12</small> | | 15€00 |
| <i>Fried Trout filet with almonds and beetroot cream</i> | | |
| Omelette Lardons, Oignon, Fromage accompagnée de Frites et de Salade <small>2/3/6/7/9</small> | | 12€00 |
| <i>Omelet with Cheese, Bacon, Green Salad and French Fries</i> | | |
| Foie de Génisse (FR) : Persillé ou Vinaigre Balsamique <small>8/9</small> | | 12€50 |
| <i>Ox Liver Le Chalet's recipe: Chopped Parsley and Garlic or with Balsamic Vinegar reduction</i> | | |
| Entrecôte de Bœuf (FR) au Poêlon et son Beurre maitre d'hôtel <small>≈ 270gr /3/</small> | | 19€50 |
| <i>Grilled Prime rib beef served with maitre d'hotel butter ≈ 270gr</i> | | |
| Gratin de Ravioles du Dauphiné Comté / Crème | <small>1/2/3/6</small> | 12€00 |
| | Bleu de Vercors / Noix / Crème | 14€50 |
| | Lardons fumés / Champignons forestiers / Comté / Crème | 14€50 |
| <i>Dumplings with Cheese, Herbs and Cream, local specialty:</i> | | |
| <i>Plain or Blue cheese and Walnuts or bacon, forest mushrooms and Comté cheese</i> | | |

LES DESSERTS

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

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

Flan de Légumes de saison, crème fouettée au Curry et Chips de Lard

Ou

Crème de Boudin noir, Pommes caramélisées et Brioche toastée

Plat

Filet de Truite poêlé aux Amandes et crème de Betterave

Ou

Gratin de Ravioles : Bleu du Vercors / Noix Ou Lardons / champignons

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

Flan de Légumes de saison, Crème fouettée au Curry et Chips de Lard

Ou

Crème de Boudin noir, Pommes caramélisées et Brioche toastée

Plat

Cuisses de Grenouille à la persillade 1/

Proposé à la carte le soir uniquement au tarif de 21€

Dessert

Dessert au choix (sauf Café Gourmand)

Menu Gourmand 28€

Entrée

Flan de Légumes de saison, Crème fouettée au Curry et Chips de Lard

Ou

Crème de Boudin noir, Pommes caramélisées et Brioche toastée

Plat

Filet de Truite poêlé aux Amandes et crème de Betterave

Ou

Gratin de Ravioles : Bleu du Vercors / Noix Ou Lardons / champignons

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 | 4€40 | 22€00 |
| Rasteau « l'Andéol », Domaine Perrin, AOP Côtes du Rhône | 6€40 | 32€00 |
| Les Adrets, Domaine Tales, AOP côtes du Rhône, vin Biologique | 5€00 | 25€00 |

Les Blancs

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

Les Rosés

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

Les Bulles

| | 10 cl | 75 cl |
|------------------------------------|-------------|--------------|
| Clairette de Die, Cuvée Titus, AOP | 3€50 | 17€00 |
| Champagne brut, Francis Orban | 8€00 | 40€00 |

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