



Menu "La Cure Gourmande"

29,50 €

Terrine de foie gras maison, confiture d'oignons et figues aux épices douces

OU

Salade du Guiers

(salade verte, filet de truite du Guiers fumé maison, poêlée de ravioles)

Mignon de porc aux cèpes

OU

Filet de fera au beurre blanc

Assiette du Berger de Chartreuse (4 variétés de fromage)

OU

Fromage blanc du Habert à la crème

Dessert au choix

Tous nos plats sont accompagnés de la garniture du jour

Prix TTC - boisson non comprise



Menu du jour

du mardi au vendredi midi uniquement

Plat du jour	9.00 €
Entrée et plat OU plat et dessert du jour	13.00 €
Entrée, plat et dessert	14.50 €

Menu enfant

moins de 10 ans

9.50 €

Nuggets de poulet OU steak haché

Frites OU légumes du jour

2 boules de glace au choix

Sirop



Planches complètes

"La Cure Gourmande"

Tartiflette (16.00 €)

Salade verte
Jambon cru
Pommes de terre
Reblochon

Ravioles (16.00 €)

Salade verte
Jambon cru
Gratin de ravioles

Beauvoir (18.00 €)

Salade verte
Jambon cru
Pommes de terre tièdes
Reblochon pané

Cochonnaille (18.00 €)

Salade verte
Andouillette rôtie au St Marcellin
Frites

Entrecôte (19.50 €)

Salade verte
Entrecôte
Frites

Mix grill de l'été (21.00 €)

Salade verte
Tranche de gigot poêlée
Merguez
Chipolatas
Frites



Carte "La Cure Gourmande"

SALADES

Salade du Guiers <i>(salade verte, filet de truite du Guiers fumé maison, poêlée de ravioles)</i>	12.00 €
Salade de Chartreuse <i>(salade verte, bœuf séché de Chartreuse, pignons de pain, fromage Granier)</i>	12.20 €
Salade de brebis chaud <i>(salade verte, chiffonnade de jambon cru grillé, noix, brebis chaud)</i>	12.50 €

ENTRÉES

Assiette de charcuteries de Chartreuse <i>(jambon cru, bœuf séché de Chartreuse, Coppa, bacon, saucisson)</i>	13.00 €
Œuf cocotte à la crème et à l'estival des Entremonts	12.50 €
Assiette de filet de truite fumé et sa petite salade	14.00 €
Terrine de foie gras maison, confiture d'oignons, figues aux épices douces	14.50 €

VIANDES

Coquelet grillé à l'américaine, sauce diable	17.00 €
Mignon de porc aux cèpes	18.50 €

POISSONS

Truite meunière	16.00 €
Filet de fera	19.50 €

Tous nos plats sont accompagnés de la garniture du jour.



FROMAGES

Assiette du Berger de Chartreuse (<i>4 variétés de fromage</i>)	7.00 €
Fromage blanc du Habert à la crème ou coulis	4.20 €

DESSERTS

Tarte du jour	6.50 €
Tiramisu à la framboise	7.00 €
Mousse au chocolat	6.50 €
Vacherin Chartreuse / Myrtilles	7.00 €
Salade de fruits frais	6.50 €

GLACES

Parfums au choix : vanille, chocolat, café, caramel beurre salé, fraise, myrtille, framboise, citron, Chartreuse

1 boule	1.80 €
2 boules	3.50 €
3 boules	5.00 €
Supplément Chantilly	1.00 €

Coupe de la Grotte
(2 boules de glace vanille, meringue, crème de marron, Chantilly) 7.50 €

Coupe des Moines
(2 boules de glace Chartreuse, sauce chocolat, liqueur de Chartreuse, Chantilly) 7.50 €