

## Menu du jour

semaine et midi uniquement

**15.50 €**

## Formules

Plat du jour (sauf jeudi) **10.90 €**

Entrée et plat **ou** plat et dessert du jour **14.00 €**

(pas de modification dans les formules du jour)

*Plats ou menus du jour à emporter, sur réservation  
avant 12h, au 04 79 84 40 86*

## Menu enfant

(moins de 10 ans)

**12.00 €**

Aiguillettes de poulet panées **ou** Steak haché **ou** Poisson frit

Frites **ou** Légumes du jour

2 boules de glace (parfum au choix)

Sirop à l'eau (au choix)

## Salade et planches complètes

### **Salade de la Cure**

**(14.00 €)**

Salade verte, crudités  
Jambon cru,  
toasts de chèvre, noix

### **Planche du Guiers**

**(20.00 €)**

Truite poêlée, de la pisciculture du Guiers  
Sauce aux agrumes, riz  
Légumes du moment

### **La Crozicure**

**(17.00 €)**

Charcuteries locales  
Gratin de Crozets au Reblochon  
Salade verte

### **L'andouillette**

**(19.00 €)**

Andouillette rôtie au St Marcellin  
(oignons et moutarde à l'ancienne)  
Frites "maison" et salade verte

### **La brochette**

**(19.00 €)**

Brochettes de volaille marinées au citron,  
thym et poivre Timut  
Frites "maison" et salade verte

### **L'entrecôte**

**(21.50 €)**

Entrecôte poêlée  
Sauce poivre vert  
Frites "maison" et salade verte

# Menu

35.00 €

**Cassolette de Crozets à la truite fumée et aux écrevisses**

*(crozets de Savoie, effilochée de truite fumée et écrevisses)*

ou

**Terrine de foie gras aux myrtilles**

*(foie gras "maison" et ses toasts)*

\*\*\*\*\*

**Mignon de veau aux morilles**

*(filet de veau, sauce morilles et légumes du moment)*

ou

**Omble de fontaine et son huile aux aromates**

*(filet de saumon de fontaine, huiles aux aromates, riz et légumes du moment)*

\*\*\*\*\*

**Moelleux au chocolat, glace Chartreuse**

ou

**Royal citron, coulis de fruits rouge**

*Assiette de fromage ou fromage blanc, supplément 2.50 €*

## La carte

### Entrées

<b>Assiette de charcuteries de Chartreuse</b>	<b>14.00 €</b>
<i>(jambon cru, bœuf séché de Chartreuse, Coppa, bacon, saucisson)</i>	
<b>Cassolette de Crozets à la truite fumée et aux écrevisses</b>	<b>16.00 €</b>
<i>(crozets de Savoie, effilochée de truite fumée et écrevisses)</i>	
<b>Terrine de foie gras aux myrtilles</b>	<b>18.00 €</b>
<i>(foie gras "maison" et ses toasts)</i>	

### Viandes

<b>Mignon de veau aux morilles</b>	<b>22.00 €</b>
<i>(filet de veau, sauce morilles et légumes du moment)</i>	

### Poissons

<b>Omble de fontaine et son huile aux aromates</b>	<b>21.00 €</b>
<i>(filet de saumon de fontaine, huiles aux aromates, riz et légumes du moment)</i>	

**Tous nos plats sont accompagnés de la garniture du jour**

## Fromages

<b>Assiette du Berger de Chartreuse</b> <i>(Tomme de Savoie, Estival, Brebis)</i>	<b>7.00 €</b>
<b>Fromage blanc à la crème ou coulis</b>	<b>4.20 €</b>

## Desserts

<b>Salade de fruits "maison"</b>	<b>6.80 €</b>
<b>Mousse au chocolat blanc, framboises fraîches</b>	<b>7.00 €</b>
<b>Crème brûlée à la vanille</b>	<b>7.00 €</b>
<b>Moelleux au chocolat, glace Chartreuse</b>	<b>7.60 €</b>
<b>Royal citron, coulis de fruits rouge</b>	<b>7.60 €</b>

## Coupes et glaces

<b>Coupe de la Grotte</b> <i>(2 boules de glace vanille, meringue, crème de marron, Chantilly)</i>	<b>7.80 €</b>
<b>Coupe des Moines</b> <i>(2 boules de glace Chartreuse, sauce chocolat, liqueur de Chartreuse, Chantilly)</i>	<b>7.80 €</b>
<b>Coupe parfums au choix</b> <i>(vanille, chocolat, café, caramel beurre salé, fraise, myrtille, framboise, citron, Chartreuse)</i>	
<b>Coupe solo</b>	<b>1.80 €</b>
<b>Coupe duo</b>	<b>3.50 €</b>
<b>Coupe trio</b>	<b>5.00 €</b>
<b>Supplément Chantilly</b>	<b>1.00 €</b>