

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)

Menu enfant

(moins de 10 ans)

12.00 €

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

Frites **ou** Légumes du jour

Glace artisanale (vanille, chocolat ou fraise)

Sirop à l'eau (au choix)

Planches complètes

Saison

(16.00 €)

Potage ou velouté du moment
Charcuteries locales,
Fromages de Chartreuse

Tarticure

(18.00 €)

Charcuteries locales
Pommes de terre, lardons
Reblochon et salade verte

Andouillette

(19.00 €)

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

Entrecôte

(21.50 €)

Entrecôte poêlée
Beurre Maitre d'hôtel
Frites "maison" et salade verte

Menu

28.00 €

Terrine de lapin aux noisettes

(Terrine maison, lapin, noisettes)

Cuisseau de cerf à la cuillère, sauce façon grand veneur

(Cuisseau de cerf cuisson lente, réduction de vin rouge, garniture légumes selon marché)

Vin conseillé: St Joseph ou Beaume de Venise

Fromage blanc à la crème

ou

Trio du berger de Chartreuse

ou

Millefeuille de mendiants et mousse de marron suisse

Menu

36.00 €

Croustillant de St Jacques et saumon fumé, sur lit de mesclun

(St jacques, saumon fumé du Martin Gourmet, mesclun)

ou

Assiette de foie gras de canard aux châtaignes

(foie gras "maison" aux châtaignes et ses toasts)

Vin conseillé : Coteaux du Layon (moelleux)

Filet d'agneau en croute à la crème d'ail

(filet d'agneau, croute noix, noisettes et herbes, crème d'ail, garniture et légumes du moment)

Vin conseillé : Pauillac ou Saint Emillion

ou

Pavé de brochet beurre nantais

(Pavé de brochet, garniture et légumes du moment)

Vin conseillé : Blanc Marestel ou Saumur Champigny rouge servi frais

Millefeuille au génépi, coulis de myrtilles

ou

Tarte aux noix et sa boule de glace pruneaux Armagnac

Assiette de fromage ou fromage blanc, supplément 2.50 €

Carte

Entrées

Assiette Chartreuse	14.00 €
<i>(Assortiment de charcuteries de Chartreuse)</i>	
Terrine de lapin aux noisettes	15.00 €
<i>(Terrine maison, lapin, noisettes)</i>	
Croustillant de St Jacques et saumon fumé, mesclun	18.00 €
<i>(St jacques, saumon fumé du Martin Gourmet, mesclun)</i>	
Assiette de foie gras de canard aux châtaignes	18.00 €
<i>(foie gras "maison" aux châtaignes et ses toasts)</i>	

Viandes

Cuisseau de cerf à la cuillère, sauce façon grand veneur	20.00 €
<i>(Cuisseau de cerf cuisson lente, réduction de vin rouge)</i>	
Filet d'agneau en croute à la crème d'ail	24.00 €
<i>(filet d'agneau, croute noix, noisettes et herbes, crème d'ail)</i>	

Poissons

Pavé de brochet beurre nantais	22.00 €
<i>(Pavé de brochet, beurre nantais)</i>	

Tous nos plats sont accompagnés de garniture et légumes selon saison et marché

Carte

Fromages

Trio du Berger de Chartreuse	7.00 €
Fromage blanc à la crème ou coulis	4.20 €

Desserts

Carpaccio d'ananas	7.00 €
Millefeuille au génépi, coulis de myrtilles	7.00 €
Surprise des îles, mousse et craquant au fruit de la passion	7.00 €
Moelleux au caramel beurre salé, sorbet pomme	7.60 €
Royal chocolat aux poivres Timut, coulis d'agrumes	7.60 €
Tarte aux noix et sa boule de glace pruneaux Armagnac	7.60 €

Coupes et glaces

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