

# 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

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

## Viandes

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

## Poissons

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

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

# Carte

## Fromages

<b>Trio du Berger de Chartreuse</b>	<b>7.00 €</b>
<b>Fromage blanc à la crème ou coulis</b>	<b>4.20 €</b>

## Desserts

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

## Coupes et glaces

<b>Coupe de la Grotte</b>	<b>7.80 €</b>
<i>(2 boules de glace vanille, meringue, crème de marron, Chantilly)</i>	
<b>Coupe des Moines</b>	<b>7.80 €</b>
<i>(2 boules de glace Chartreuse, sauce chocolat, liqueur de Chartreuse, Chantilly)</i>	
<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>