

Menu du marché

(midi uniquement, de mardi à vendredi)

Menu du jour	16.00 €
Plat du jour	11.00 €
Entrée et plat ou plat et dessert	14.00 €

Menu enfant

(moins de 10 ans)

12.00 €

Aiguillettes de poulet panées ou Saucisson artisanal

Frites Maison ou Légumes du jour

Glace artisanale (vanille, chocolat ou fraise), une boule

Sirop à l'eau (grenadine, citron ou menthe)

Salades repas

Salade Dolce Vita **16.00 €**
(Artichauts boutons acidulés, tranches de quasi de veau rôti au romarin, œuf mollet, tomates cerises, salade, croûtons à l'ail, vinaigrette au vinaigre balsamique)

Salade de la Cure Gourmande **16.00 €**
(Aubergines et poivrons grillés, marinés au Zaatar (origan libanais et graine de sésame), croquettes de chèvre frais Maison au miel de St Christophe, tomates cerises, salade, croûtons à l'ail, vinaigrette au vinaigre balsamique)

Coups de cœur Chartreuse

Truite de Saint Christophe **19 .00 €**
(Truite de Saint Christophe sur Guiers entière, sauce Vermouth de Chambéry et orange, salade fraîcheur au fenouil et pommes de terre grenailles rôties au romarin)

Entrecôte **26.00 €**
(Entrecôte 300g, sauce poivre et Chartreuse verte servie avec salade et frites maison)

Entrecôte et os à moelle **29.00 €**
(Entrecôte 300g, sauce poivre et Chartreuse verte servie avec os à moelle gratiné, salade et frites maison)

Tartiflette de la Cure **16.00 €**
(Lard paysans et fromage Délice de Chartreuse et salade)

Tartiflette gourmande **19.00 €**
(Lard paysans et fromage Délice de Chartreuse, assiette de charcuterie locale et salade)

Andouillette de l'été **18.00 €**
(Andouillette de la boucherie Guerre, compotée d'oignons cassis et vin rouge, salade et frites maison)

Envies

Frites maison **4.50 €**

Cure d'été

Entrée et plat	26.00 €
Plat et dessert	24.00 €
Entrée, plat et dessert	30.00 €

Un choix d'entrées (un coup d'œil à la page de droite)
(Burratina, sup 3€)

Un choix de poisson ou de viande (aussi à coté)

Fromage blanc fermier

ou

Duo du berger de Chartreuse

ou

Panna cotta vanille bio de Madagascar et fruites rouges

(sans gluten, Vanille Nohory de la Maison Valrhona)

ou

Vacherin minute chocolat, glace Chartreuse et crémeux chocolat

(Chocolat Caraïbes de la Maison Valrhona, glace artisanale Renzo)

Pensez à déclarer vos allergies avant la prise de commande car en cuisine, nous utilisons de l'ail, des oignons, des noisettes, du beurre, du pain, des légumes, de la viande, du poisson et 137 milliards d'autres bonnes choses.

Et aussi de l'amour !

Prix TTC - boisson non comprise - Nos plats peuvent contenir des traces d'allergènes (information disponible)

Entrées

Soupe froide de concombre, petits pois menthe, sorbet au romarin, Granola Maison au miel de Saint Christophe	9.00 €
Burratina de bufflone pesto de basilic, artichauts boutons acidulés, tomates cerises et coulis de tomates Maison	12.50 €
Carpaccio de quasi de veau cuit à basse température au romarin, anchoïade, mayonnaise au paprika fumé	10.00 €
Salade Cure, aubergines et poivrons grillés, marinés au Zaatar, croquettes de de chèvre frais au miel de St Christophe, croûtons à l'ail sauce vinaigre balsamique	8.00 €

Plats

Pièce du boucher sauce aux poivres et Chartreuse verte, frites maison <i>(bavette, onglet, poire, araignée, hampe, selon le marché)</i>	17.00 €
Cabecero de porc cuit à basse température, sauce Chimichurri, mousseline de carottes au cumin et pommes grenailles rôties au romarin	18.00 €
Ravioles du Dauphiné gratinées à la crème de petits pois menthe, chèvre frais, salade et crudités du moment	16.00 €
Bouillabaisse de légumes d'été et filet d'omble chevalier saumonée, croutons à l'ail	18.00 €

Fromages

Le choix du berger de Chartreuse	7.00 €
Fromage blanc fermier crème, miel, ou coulis <i>(Crème, miel, coulis ou fines herbes)s</i>	4.50 €

Desserts

Tentation Chocolat Passion <i>(Croustillant coco passion, crémeux chocolat Caraïbes Valrhona, glace chocolat artisanale, coulis mangue passion)</i>	8.50 €
Salade de fruits <i>(Salade de fruits frais Maison, menthe et sorbet melon artisanal)</i>	7.50 €
Panna cotta vanille bio de Madagascar et fruites rouges (sans gluten)	8.00 €
Vacherin minute chocolat Caraïbes Valrhona et glace Chartreuse artisanale	8.00 €
Café très gourmand	8.00 €

Glaces artisanales

Coupe de la Grotte <i>(une boule vanille, une boule meringuella meringue, chocolat chaud et Chantilly)</i>	9.00 €
Coupe des Moines <i>(deux boules Chartreuse, sauce chocolat, liqueur de Chartreuse et Chantilly)</i>	10.50 €
Coupe gourmande <i>(une boule caramel beurre salé, une boule Chocolat, caramel beurre salé maison, financier et Chantilly)</i>	10.50 €
Coupe fruits <i>(une boule melon, une boule framboise, fruits frais du marché, coulis de fruits rouges et Chantilly)</i>	10.50 €
Coupe parfums au choix <i>(vanille, chocolat, café, caramel beurre salé, fraise, melon, framboise, citron, Chartreuse)</i>	
Coupe solo	3.50 €
Coupe duo	4.50 €
Coupe trio	6.50 €
Supplément Chantilly, sauce chocolat ou coulis	2.00 €

Prix TTC - boisson non comprise - Nos plats peuvent contenir des traces d'allergènes (information disponible)