

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)

Coups de cœur Chartreuse

Truite de Saint Christophe	23.00.€
<i>(truite de Saint Christophe sur Guiers entière, fondue de poireaux au curcuma, mousseline de panais)</i>	
Entrecôte	20.00 €
<i>(entrecôte maturée env. 180g, sauce poivre et Chartreuse verte servie avec salade et frites maison)</i>	
Entrecôte et os à moelle	30.00 €
<i>(entrecôte 300g, sauce poivre et Chartreuse verte servie avec os à moelle gratiné, toast, fleur de sel salade et frites maison)</i>	
Tartiflette de la Cure	17.00 €
<i>(lard paysan et fromage Délice de Chartreuse et salade)</i>	
Tartiflette gourmande	20.00 €
<i>(lard paysan et fromage Délice de Chartreuse, assiette de charcuterie locale et salade)</i>	
Andouillette d'automne	18.00 €
<i>(andouillette de la boucherie Guerre, compotée d'oignons aux raisins secs et vin blanc, salade et frites maison)</i>	

Envies

Frites maison	4.50 €
----------------------	---------------

Cure d'automne

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

Un choix d'entrées (un petit coup d'œil à la page de droite)

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

Fromage blanc fermier

ou

Duo du berger de Chartreuse

ou

Crème brûlée à la vanille de Madagascar

(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)

ou

Dessert du moment

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

Velouté de butternut et potimarron, œuf parfait, brisures de châtaignes	9.00 €
Tranche de céleri rôtie et caramélisée, sauce café de Paris (moutarde à l'ancienne, beurre noisette, crème, curry et herbes fraîches)	9.00 €
Langue de veau émincée, sauce ravigote rubis (sauce vinaigrette avec betterave, cornichons, câpres et herbes fraîches)	11.00 €

Plats

Filet mignon de cerf, bourguignon de légumes racines, mousseline de panais	24.00 €
Ravioles du Dauphiné gratinées aux champignons de Paris, salade et crudités du moment	17.00 €
Choucroute de la mer (Poisson blanc et poisson fumé, selon marché, crème d'échalottes, choucroute, pommes de terre, carottes)	25.00 €

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

Dessert du moment	7.00 €
Tentation Chocolat Passion <i>(croustillant coco passion, crémeux chocolat Caraïbes Valrhona, glace chocolat artisanale, coulis mangue passion)</i>	9.00 €
Crème brûlée à la vanille de Madagascar <i>(sans gluten, Vanille Nohory de la Maison Valrhona)</i>	7.00 €
Vacherin minute chocolat Caraïbes Valrhona et glace Chartreuse artisanale	8.00 €
Café gourmand	8.00 €

Glaces artisanales

Coupe de la Grotte <i>(une boule fleur de lait, une boule marron glacée, crème de marron 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 mirabelle, une boule trois agrumes, caramel déglacé à l'orange et Chantilly)</i>	10.50 €
Coupe parfums au choix <i>(vanille, chocolat, café, caramel beurre salé, fraise, mirabelle, trois agrumes, 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)