

# Menu du marché

(midi uniquement, de mardi à vendredi)

Menu du jour	<b>19.50 €</b>
Plat du jour	<b>12.50 €</b>
Entrée et plat ou plat et dessert	<b>16.00 €</b>

# Menu enfant

(moins de 10 ans)

**12.50 €**

**Saucisson artisanal, Pommes grenailles ou Légumes du jour**

**ou**

**Gratinée de ravioles, salade verte**

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

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

# Salades repas

<b>Salade Gourmande de la Cure</b>	<b>16.00 €</b>
<i>salade verte, tomates cerises, courgette, poivron et fenouil grillés marinés au zaatar, croquette maison de chèvre frais et miel de Saint Christophe, croûtons et pickles maison</i>	
<b>Salade chartroussine</b>	<b>19.00 €</b>
<i>salade verte, bœuf séché maison, tomates cerises, pickles maison, croûtons à l'ail, œuf mollet et toum (émulsion à l'ail noir)</i>	

# Coups de cœur Chartreuse

<b>Truite de Saint Christophe</b>	<b>24.00.€</b>
<i>truite de Saint Christophe sur Guiers entière, Pesto rouge maison (à la noix du Dauphiné), Accompagnée de fenouil et pommes grenailles rôties</i>	
<b>Entrecôte</b>	<b>21.00 €</b>
<i>entrecôte maturée env. 180g, sauce poivre et Chartreuse verte servie avec salade et frites maison</i>	
<b>Entrecôte et os à moelle</b>	<b>31.00 €</b>
<i>entrecôte 300g, sauce poivre et Chartreuse verte servie avec os à moelle gratiné, toast, fleur de sel salade et frites maison</i>	
<b>Tartiflette de la Cure</b>	<b>18.00 €</b>
<i>lard paysan et fromage Délice de Chartreuse et salade</i>	
<b>Tartiflette gourmande</b>	<b>21.00 €</b>
<i>lard paysan et fromage Délice de Chartreuse, assiette de charcuterie locale et salade</i>	
<b>Andouillette</b>	<b>18.00 €</b>
<i>andouillette de la boucherie Guerre sauce marchand de vin (échalote et vin rouge), salade et frites maison</i>	

# Envies

<b>Frites maison</b>	<b>6.00 €</b>
----------------------	---------------

# Cure d'été

Entrée et plat	32.00 €
Plat et dessert	30.00 €
Entrée, plat et dessert	36.50 €

-----

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

-----

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

-----

**Fromage blanc fermier à la crème**

*ou*

**Duo du berger et chutney maison**

*ou*

**Pêche blanche au sirop de verveine, moelleux au miel de St Christophe**

*ou*

**Vacherin des pères Chartreux**

*meringue artisanale, crémeux chocolat de la Maison Valrhona, glace artisanale à la Chartreuse 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

<b>Salmorejo, sorbet au romarin</b>	<b>9.50 €</b>
soupe froide "gaspacho andalou", tomate cœur de bœuf, pastèque, sorbet aux romarin, huile d'olive infusée à la menthe	
<b>Tartare de bœuf séché maison</b>	<b>12.00 €</b>
viande de bœuf séchée, tomates confites, cornichons, pickles maison, herbes fraîches et toum (émulsion à l'ail noir)	
<b>Burrata crème d'artichaut et pesto basilic</b>	<b>14.00 €</b>
Burrata de bufflone, crème d'artichaut, pesto basilic, tomates cerises, pickles maison	

# Plats

<b>Cabecero, ketchup de betterave maison</b>	<b>26.00 €</b>
cabecero de porc, ketchup de betterave maison, mousseline de carottes au cumin, pommes de terre grenailles rôties	
<b>Ravioles du Dauphiné à la crème de basilic et chèvre frais</b>	<b>18.00 €</b>
gratin de ravioles du Dauphiné à la crème de basilic, courgette et chèvre frais, salade verte et crudités du moment	
<b>Filets de perchots, sauce vierge</b>	<b>26.00 €</b>
filets de perchots, sauce vierge à la physalis et estragon, petits légumes de saison, pommes de terre grenaille rôties	

# Fromages et Desserts

<b>Le choix du berger de Chartreuse</b>	7.00 €
<b>Fromage blanc fermier crème, miel ou coulis</b> <i>crème, miel, coulis ou fines herbes</i>	4.50 €
-----	
<b>Dessert du moment</b>	7.00 €
<b>Pêche blanche au sirop de verveine, moelleux au miel de St Christophe</b>	8.00 €
<b>Salade de fruits frais, sorbet melon</b>	9.00 €
<b>Vacherin des pères Chartreux</b> <i>meringue artisanale, crèmeux chocolat de la Maison Valrhona, glace artisanale Chartreuse</i>	9.00 €
<b>Les gourmandises de Stéphanie</b> <i>assortiments de mignardises maison et glace artisanale</i>	9.00 €

# Glaces artisanales

<b>Coupe de la Grotte</b> <i>boule vanille, boule marron glacée, crème de marron et Chantilly</i>	9.00 €
<b>Coupe des Moines</b> <i>deux boules Chartreuse, sauce chocolat, liqueur de Chartreuse et Chantilly</i>	10.50 €
<b>Coupe gourmande</b> <i>boule caramel beurre salé, boule chocolat, caramel beurre salé maison, financier et Chantilly</i>	10.50 €
<b>Coupe fraîcheur</b> <i>boule melon, boule trois agrumes, coulis mangue passion et Chantilly</i>	9.00 €
<b>Coupe parfums au choix</b> <i>(vanille, chocolat, café, caramel beurre salé, fraise, agrumes, violette, Chartreuse, melon, myrtilles)</i>	
<b>Coupe solo</b>	3.50 €
<b>Coupe duo</b>	4.50 €
<b>Coupe trio</b>	6.50 €
<b>Supplément</b> ( <i>Chantilly ou sauce chocolat ou coulis</i> )	2.00 €

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