

Menu du marché

(midi uniquement, de mardi à vendredi)

Menu du jour	19.50 €
Plat du jour	12.50 €
Entrée et plat ou plat et dessert	16.50 €

Menu enfant

(moins de 10 ans)

12.50 €

Saucisson artisanal, frites ou légumes du jour

ou

Aiguillettes de poulet, frites et salade verte

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

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

Coups de cœur Chartreuse

Truite de Saint Christophe, sauce au bleu du Habert	24.00.€
<i>truite de Saint Christophe sur Guiers entière, sauce au bleu du Chabert, réduction de Bonal au curry mousseline de butternut, fenouil et endive caramélisée</i>	
Entrecôte et os à moelle	31.00 €
<i>entrecôte 300g, sauce poivre et Chartreuse verte servie avec os à moelle gratiné, toast, fleur de sel salade et frites maison</i>	
Ravioles du Dauphiné butternut et bleu du Habert	19.00 €
<i>gratin de ravioles, mousseline de butternut et fromage bleu du Habert de Chartreuse</i>	
Crozicure	18.00 €
<i>gratin de crozets au sarrasin, lard paysan et fromage Délice de Chartreuse et salade verte</i>	
Crozigourmande	21.00 €
<i>gratin de crozets au sarrasin, lard paysan et fromage Délice de Chartreuse, assiette de charcuterie locale, salade verte</i>	
Andouillette	19.00 €
<i>andouillette de la boucherie Guerre sauce échalotes et moutarde à l'ancienne, salade et frites maison</i>	

Envies

Frites maison	6.00 €
----------------------	---------------

Cure d'automne

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)
(Vittello, sup 3€)

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

Fromage blanc fermier à la crème

ou

Duo du berger et chutney maison

ou

Poire pochée au vin et épices, sorbet artisanal myrtille

ou

Crème brulée à la au café Moka bio d'Ethiopie

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 champignons des bois, crumble, chips de lard paysan	9.50 €
Champignons des bois, crumble de Grana Padano et chips de lard paysan	
Tranche de céleri rôtie et caramélisée, sauce café de Paris	12.00 €
Sauce Paris : moutarde à l'ancienne, beurre noisette, crème, curry et herbes fraîches	
Vitello tonnato	14.00 €
Carpaccio de quasi de veau froid, mayonnaise au thon, pickles et caprons	

Plats

Aiguillettes de canard, sauce à la mûre	26.00 €
accompagnées d'endives caramélisées et gnocchi maison à la romaine	
Entrecôte sauce poivre et Chartreuse verte	23.00 €
<i>entrecôte maturée env. 180g, sauce poivre et Chartreuse verte, frites maison et salade</i>	
Pavé de lieu jaune, fondue de poireaux à la citronnelle	26.00 €
accompagné d'endives caramélisées et gnocchi maison à la romaine	

Fromages et Desserts

Le choix du berger de Chartreuse	7.00 €
Fromage blanc fermier crème ou coulis <i>Fromage frais fermier de la ferme de Miri'bêlé, crème ou coulis</i>	4.50 €

Dessert du moment	7.00 €
Poire pochée au vin et épices, sorbet artisanal myrtille	8.00 €
Crème brûlée au café Moka bio d'Ethiopie	8.00 €
Vacherin des pères Chartreux <i>meringue artisanale, crémeux chocolat de la Maison Valrhona, glace artisanale Chartreuse</i>	9.00 €
Les gourmandises de Stéphanie <i>assortiments de mignardises maison et glace artisanale</i>	9.00 €
Brownie maison <i>Chocolat Valrhona, et noix du Dauphiné, crème anglaise à la vanille bio de Madagascar</i>	9.00 €

Glaces artisanales

Coupe de la Grotte <i>boule vanille, 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>boule caramel beurre salé, boule chocolat, caramel beurre salé maison, financier et Chantilly</i>	10.50 €
Coupe exotique <i>boule ananas, boule trois agrumes, coulis mangue passion et Chantilly</i>	9.00 €
Coupe parfums au choix <i>(vanille, chocolat, café, caramel beurre salé, fraise, agrumes, violette, Chartreuse, myrtilles)</i>	
Coupe solo	3.80 €
Coupe duo	5.20 €
Coupe trio	6.50 €
Supplément (<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)