



## *Menu du Jour à 17 €*

*Entrée du jour Ou  
Terrine de foie de volaille maison Ou  
Potage de légumes*

∞∞

*Plat du jour garni*

∞∞

*Fromage blanc à la crème*

*Ou Dessert du jour*

*Ce menu n'est pas servi le Dim. midi et jours fériés*

## *Formule à 14 €*

*Entrée du jour + Plat du jour  
OU*

*Plat du jour + dessert*

*Ce menu n'est pas servi le Dim. et jours fériés*

## *Menu du Terroir - Logis à 28 €*

*Tartare de filet de truite fumé du Vercors et roquette*

*Ou*

*Gaspacho du moment, mousse de chèvre - basilic et toasts*

∞∞

*Filet de truite du Vercors, sauce Newburg (langoustines)*

*Ou*

*Faux filet grillé sauce au Bleu du Vercors et Noix*

∞∞

*Dessert maison au choix*

*Nous tenons à disposition de notre clientèle la carte des allergènes majeurs*



## *Menu du Col de l'Arc à 35 €*

*Foie gras maison au Champagne et ses toasts*

∞∞

*Filet de loup, sauce poivrons et lasagnes de légumes*

*OU*

*Filet de bœuf sauce au poivre,  
Légumes de saison et gratin à la crème*

∞∞

*Plateau de fromages ou fromage blanc à la crème*

∞∞

*Dessert maison au choix*

## *Menu des Bambins à 11.50 €*

*Assiette de ravioles à la crème OU*

*Nuggets maison ou jambon blanc  
Accompagné de gratin à la crème ou pâtes fraîches maison*

*Fromage blanc ou glaces maison  
Jus d'orange ou sirop*



## *Les Salades et entrées*

|   |         | <i>maxi</i> |
|---|---------|-------------|
| <i>Salade Caesar (lamelles de poulet pané, parmesan, coûtons)</i>                 | 12.00 € | 15.00 €     |
| <i>Salade Vercorette (toasts de Bleu du Vercors, jambon cru, tomates séchées)</i> | 12.00 € | 15.00 €     |
| <i>Salade périgourdine (magret de canard fumé et toast de foie gras)</i>          | 13.00 € | 16.00 €     |
| <i>Gaspacho du moment, mousse de chèvre basilic et toasts</i>                     | 11.00 € |             |
| <i>Terrine de foie de volaille maison</i>   | 11.00 € |             |
| <i>Tartare de filet de truite fumé du Vercors, roquette</i>                       | 12.00 € |             |
| <i>Foie gras maison au Champagne et ses toasts</i>                                | 13.00 € |             |
| <i>Potage de légumes maison</i>   | 8.00 €  |             |
| <i>Omelette au fromage et salade verte</i>  | 9.00 €  |             |

## *Les Pâtes et Ravioles*

|   |         |
|---|---------|
| <i>Lasagnes de légumes et salade verte</i>            | 13.00 € |
| <i>Tagliatelles maison nature</i>                     | 10.00 € |
| <i>Ravioles à la crème et salade verte</i>            | 12.00 € |
| <i>Supp. Sauce Newburg ( langoustines) + 3 €</i>      |         |
| <i>Gratin de ravioles aux écrevisses salade verte</i> | 15.50 € |

## *Les Poissons garnis*

|   |         |
|---|---------|
| <i>Filet de truite du Vercors, sauce Newburg (langoustines)</i> | 15.00 € |
| <i>Filet de loup sauce poivrons et lasagnes de légumes</i>      | 16.00 € |

## *Les viandes garnies*

|   |         |
|---|---------|
| <i>Burger maison au Cheddar, gratin et salade verte</i> | 16.00 € |
| <i>Burger maison au chèvre, gratin et salade verte</i>  | 17.00 € |
| <i>Faux filet grillé</i>                                | 13.50 € |
| <i>(Supp sauce : 3 € - poivre ou Bleu noir)</i>         |         |
| <i>Filet de bœuf, sauce au poivre</i>                   | 19.00 € |
| <i>Plat du jour (semaine)</i>                           | 10.00 € |
| <i>Plat du jour (Dimanche)</i>                          | 12.00 € |

*Nous tenons à disposition de notre clientèle la carte des allergènes majeurs*



## Spécialité montagnarde

Fondue savoyarde et salade verte (mini 2 pers)

14.00 €/p.

Supp. Charcuterie : +5 €/pers

## Les Fromages et desserts

|  |        |
|--|--------|
| Café gourmand                              | 8.00 € |
| Assiettes de fromages                      | 5.50 € |
| Fromage blanc à la crème                   | 5.00 € |
| Fromage blanc au miel <u>ou</u> au coulis  | 5.50 € |
| Crème brûlée à la noix de coco             | 6.50 € |
| Panacotta au citron vert et coulis passion | 6.50 € |
| Soufflé glacé à la Chartreuse              | 7.00 € |
| Moelleux au chocolat                       | 6.50 € |
| Pâtisserie du jour                         | 6.50 € |
| Glaces et sorbets maison 2 boules          | 6.50 € |
| 3 boules                                   | 7.00 € |

## Les apéritifs

|   |        |
|---|--------|
| Coupe du Col de l'Arc 12cl  | 6.00 € |
| Martini, Suze, Porto, Cinzano,... 4cl                                       | 3.00 € |
| Kir au vin blanc (cassis, mûre, framboise, pêche, châtaigne, myrtille) 12cl | 3.00 € |
| L'Or du Pré (apéritif aux fleurs de pissenlit) Vin de noix, Bonal 4cl       | 3.50 € |
| Bière pression Pelforth blonde 25cl   | 3.00 € |
| Bière pression Affligem 25cl  | 3.50 € |
| Bière bouteille (1664, Pelforth brune, Desperados, Hoegarden) 33 cl         | 4.00 € |
| Jus de fruits 20 cl, Sodas, 33 cl   | 3.50 € |
| Limonade 25 cl  | 3.00 € |
| Sirops  | 2.50 € |
| Eau minérale ½ litre (Eau de Perrier, Badoit, Vittel,)                      | 3.50 € |
| Eau minérale litre  | 4.50 € |
| café, décaféiné : 1.80 €  |        |
| Thé, infusion : 3.00 €  |        |

### Nous travaillons des produits frais et locaux :

Ferme de la Grand'Mèche (Bleu du Vercors) Lans en Vercors

Ferme du PIC St Michel (fromage de chèvre) Lans en Vercors

Truites de la Vernaison - Echevis

Maison Rambert - La Raviole du Dauphin - Chatte

They's Salaisons

Poissonnerie du Vercors - Villard de Lans