

FORMULE DU MIDI

Plat du jour ... 15 € / Entrée, plat et dessert ... 25 €

Entrée et plat – ou – Plat et dessert ... 20 €

Terrine ou rillettes maison, salade d'oignons rouges

Salade de crudités et graines torrifiées

Accras de morue ou falafels et salade verte

Charcuterie Bobosse, cornichons

Cuisse de poulet fermière, sauce du chef

Ravioles : tomme de Savoie ou pesto de roquette

Tartare de bœuf au couteau 160g (+3 €)

Grande salade du chef (+3 €)

Raviole Royale (crème de truffe d'été et foie gras) (+8 €)

Authentique andouillette Bobosse (+8 €)

Dessert au choix ou glace 3 boules (hors coupes glacées)

MENU ENFANT

Pour les 12 ans et moins : *plat et dessert ... 12 €*

Ravioles au choix ou suggestion

et

Cookie maison, fromage blanc ou 2 boules de glace





CARTE

Été 2023

Chers clients, notre carte a volontairement été simplifiée car le chef de cuisine a décidé de se casser la clavicule en faisant du vélo dans nos belles montagnes...

Tout reste cuisiné sur place, pas de préfabriqué, avec le même respect dans le choix des matières premières.

Un immense merci à celles et ceux qui ont soutenu le restaurant dans cette passe difficile.

Merci à vous pour votre compréhension

Bon appétit !

TAPAS & ENTRÉES

- Assiettes de tapas
 - Végan (4 falafels, tapenade, tomates et concombres) 10 €
 - Carnivore (4 accras, terrine, rillettes, charcuterie Bobosse) 12 €
 - Omnivore (2 accras, 2 falafels, tapenade, terrine, tzatziki) 12 €
- Grande planche de tapas
(4 falafels, 4 accras, terrine, rillettes, tzatziki, tapenade, tomme de Savoie, chutney) 22 €
- Salade verte, crudités et graines torréfiées 8 €
- Foie gras maison (60g) 14 €

PLATS – *Accompagnés de la garniture du moment*

- Grande salade du chef : crudités, graines torréfiées et tapas variées 18 €
- Tartare de bœuf au couteau (160g / 320g) 18 € / 26 €
- Authentique andouillette Bobosse (fraise de veau ou confit de canard) 23 €
- Cuisse de poulet fermière, sauce du chef 15 €

RAVIOLES POCHÉES DE LA MÈRE MAURY

- Tomme de Savoie, ail, crème et herbes fraîches 15 €
- Pesto de roquette (roquette, ail, huile d'olive et parmesan) 15 €
- Royale (crème de truffe d'été et foie gras) 23 €

GLACES ALTIFLORE ARTISANALES

- Parfums :

Crèmes glacées : chocolat, miel, noix

Sorbets : citron, myrtille, mandarine

- 1 boule, 2 boules, 3 boules 3 €/5,50 €/7,50 €

- Coupes glacées :

- COUPE PRALINÉ CHOCOLAT 9 €

2 boules chocolat, 1 boule miel, praliné, caramel chocolaté

- COUPE FRUITÉE 9 €

1 boule citron, 2 boules mandarine, fruit frais, coulis de framboise

- COUPE MIEL ET NOIX 9 €

2 boules miel, 1 boule noix, noix et pistaches caramélisées, caramel beurre salé

- COUPE COOKIE 11 €

1 boule chocolat, 1 boule miel, 1 boule noix, cookie, caramel beurre salé

- COUPE DIGESTIVE 12 €

2 boules mandarine, cointreau, vodka beluga

FROMAGES ET DESSERTS

- Assiette de fromages – petite ou grande 5 €/8 €

- Faisselle : miel, noix et pistaches torréfiées ou coulis de framboise 6 €

- Dessert du moment 8 €

- Panna cotta : caramel beurre salé ou coulis de framboise 6 €

- Barre énergétique maison (pour les sportifs du Vercors!) 3 €

- Cookie maison (chocolat ou chocolat blanc framboise) 3 €