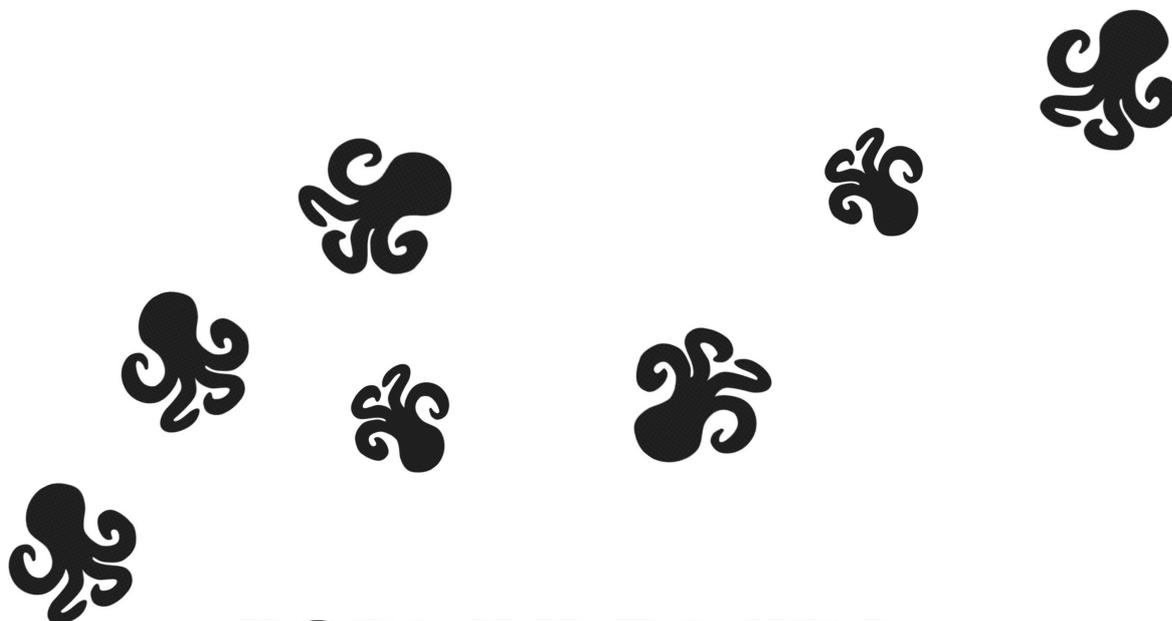


MENU ENFANT

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

Ravioles au choix ou steak haché maison
et
Cookie maison, fromage blanc ou 2 boules de glace



FORMULE MIDI - 22 €

Hors dimanches et jours fériés

Plat du jour

ou

Raviole au bleu du Vercors, miel de lavande et noix

et

Dessert maison au choix

ou

Glace 3 boules



Hiver 2024/2025

Origine des viandes

Bœuf : France

Veau : France

Porc : France

Volaille : France

Nos fournisseurs

Aliments

Au marché de Joël

Le box fermier

Theys Salaisons

Les champs derrière

Alpagel

Bobosse

Charcuterie des Limouches

Ravioles La mère Maury

Giney's

Boissons

La cave des 4 routes

William Grant's

R.A.D.

Bigallet

Brasserie La Machine

Café Fraica

TAPAS & ENTRÉES

• Assiettes de tapas (1 à 2 personnes)	12 €
• Grande planche de tapas (3 à 5 personnes)	22 €
• Accras de morue ou falafel (à l'unité)	1 €
• Tartinable	5 €
• Terrine maison ou rillettes maison	8 €
• Foie gras de canard (60g)	14 €
• Salade verte, crudités et graines torréfiées	8 €
• Entrée du jour	voir ardoise

PLATS – *Accompagnés de la garniture du moment*

- Suggestions et plats du jour à l'ardoise

GRANDES SALADES – 19 €

Base : salades verte, crudités variées, graines torréfiées

- Vercors : ravioles poêlées, toast bleu-miel-noix, terrine et rillettes maison
- Végétarienne : ravioles poêlées, falafels, tartinables, fromage et chutney
- Chef : assortiment des tapas du moment

RAVIOLES POCHÉES DE LA MÈRE MAURY

- | | |
|--|------|
| • Pesto de roquette, huile d'olive et parmesan | 15 € |
| • Raviole du moment | 19 € |
| • Bleu du Vercors, miel de lavande et noix | 19 € |
| • Royale (crème de truffe d'été et foie gras) | 26 € |

