

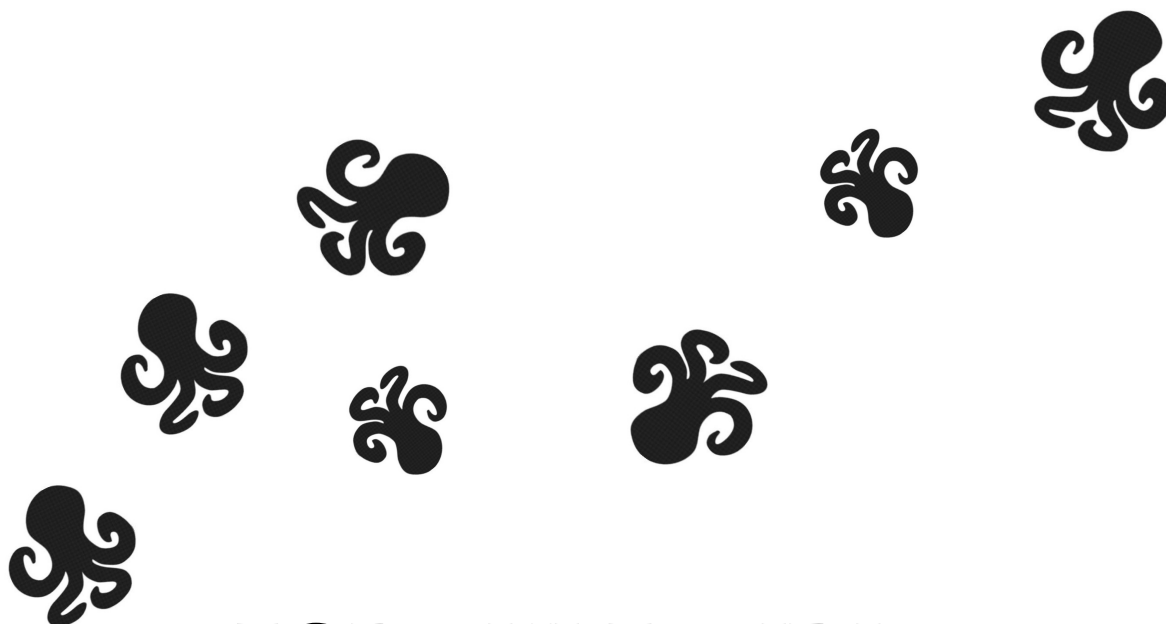
# MENU ENFANT

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 torrifiées	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 torrifiées*

- 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 € |

