

# Carte saisonnière :

## Entrées :

---

- Tartare de veau, lait d'amande, caviar de citron vert et ciboulette : 14€
- Salade d'endives revisitées à la dauphinoise : cuites servies froides, noix, tomates, croutons et sauce au bleu de Sassenage : 11€
- Carpaccio de truite, vierge de légumes de saison : 13€
- Cassolette d'escargots avec beurre persillé ou piment d'Espelette : 15€

## Plats :

---

- Filets de truite à la Grenobloise : câpres, croutons, beurre monté au vin blanc, riz noir : 19.50€
- Suprême de volaille fermier, sauce forestière, gratin dauphinois : 19.50€
- Côte de bœuf pour 2 personnes environ 1kg, frites, haricots verts : 35€
- Burger : steak haché, pain à l'encre de seiche, salade, tomate, oignons, fromage, frites : 16€
- Burger végétarien : galette de pomme de terre et légumes de saison : 15€
- Gratin de ravioles aux écrevisses : 15€  
OU morilles, méli-mélo de salade : 14€

## Carte saisonnière :

### Fromages & desserts :

---

- Assiette de fromages : 6.50€
- Fromage blanc : 5€
- Parfait à la chartreuse : 7€
- Cœur coulant aux 2 chocolats (blanc et noir) : 6.50€
- Café gourmand : 7€
- Tartelette aux fruits de saison : 6€
- Boule de glace : 2€ / deux boules : 4€

Supplément  
Chantilly : 1€

### Menus enfants : 10€

---

- Pièce du boucher (haché), frites, riz ou légumes  
OU
- Spaghetti bolognaise

Plat au choix + sirop + boule de glace