

Nos Fondues

Servie au minimum pour 2 personnes.

- Fondue Campagnarde : 19€/Pers

Beaufort, Cœur de Savoie, Abondance, Emmental.
Salade verte.

- Fondue Paysanne : 22€/pers

Beaufort, Cœur de Savoie, Abondance, Emmental.
Salade Verte et Assortiment de Charcuterie de Montagne.

- Fondue au Bleu du Vercors : 23€/pers

Bleu du Vercors Sassenage, Beaufort, Cœur de Savoie, Abondance, Emmental.
Salade Verte et Assortiment de Charcuterie de Montagne.

- Fondue au Cèpes : 25€/pers

Beaufort, Cœur de Savoie, Abondance, Emmental, cèpes.
Salade Verte et Assortiment de Charcuterie de Montagne.

- Assiette supplémentaire de charcuterie : 3€

- Si vos Bambins (-12ans) souhaitent vous accompagner pour les raclettes ou les fondues, une formule enfant est possible à 11€.

Elle inclue une glace ou un Fromage Blanc.

Nos Raclettes

- Raclette des Randonneurs : 20€/pers
Fromage à raclette du Vercors.
Assortiment de Charcuterie de montagne, Pomme de terre, Salade Verte.

- Raclette du Dauphiné : 23€/pers
Fromage à raclette du Vercors, Tomme du Dauphiné, Bleu du Vercors.
Assortiment de Charcuterie de montagne, Pomme de terre, Salade Verte.

- Raclettes des Alpinistes : 25€/pers
Raclette du Vercors, Morbier, Bleu du Vercors et Tomme du Dauphiné.
Assortiment de Charcuterie de montagne, Pomme de terre, Salade verte.

- Assiette supplémentaire de Charcuterie : 3€

Si vos Bambins (-12ans) souhaitent vous accompagner pour les raclettes ou les fondues, une formule enfa

Notre carte

Les Assiettes Repas :

- Assiette Vercoulaine : Caillette du Dauphiné artisanale, Tartine au bleu du Vercors AOP, Pomme de terre façon Tartiflette, Salade, Noix, Œuf. 18€
- Assiette Alpine : Boite chaude des Alpes, Pomme de terre, Assortiment de charcuterie de montagne, Salade Verte. 18€
- Assiette des Dauphins : Escalope de Foie gras poêlée, Assortiment de charcuterie de montagne, magret de canard fumé, Pomme de terre façon Tartiflette, Sorbet vin chaud, Salade, Noix, Œuf. 21€

Les Plats Gratinés : (Accompagnés d'une salade verte)

- Tartiflette : Pomme de terre, Lardons, Oignons, Reblochon. 15€
- Croziflette : Crozets aux Sarrazin, Lardons, Oignons, Reblochon. 16€
- Dauphi' Noix : Ravioles du Dauphiné, Noix, Bleu du Vercors AOP. 15€

Le Coin Boucher :

- Caillette du Dauphiné Artisanale 14€
- Pièce de Gibier selon arrivage 17€
- Bavette de Bœuf Black Angus (≈ 250gr. Irlande). 18€

(Accompagnement : Ecrasé de pomme de terre à l'huile de Truffe et Salade verte)

Menu Enfant :

Mini Gratiné au choix (Tartiflette ou Croziflette)

ou

Jambon Blanc et Coquillettes

Glace ou Fromage Blanc

10€