



N O S F O R M U L E S :

Plat Chaud au choix (avec sa salade et tomates confites) & Dessert au choix (possibilité de remplacer le dessert par café ou digeo)

FORMULE VERTACO (Plat/salade/dessert)33 €

Tartibieu à la patate locale, Bleu du Vercors AOP, crème et lardons (charcutier local)

FORMULE BUCHERON (Plat/salade/dessert)33 €

Butternut farcie aux champignons, bleu du vercors en tranche, coppa locale, fruits de saison et légumes de saisons

FORMULE ICONIQUE (Plat /salade/dessert)35 €

Gratin de Ravioles aux Morilles

FORMULE KING (Plat/salade/dessert)37 €

Cuisse de Poulet Fermier sur son gratin de Ravioles aux Morilles

FORMULE L'ORIGINEL (Plat/salade/dessert)34 €

Poulet Fermier sur son gratin de Ravioles

FORMULE TRAPPEUR (Plat/salade/dessert)34 €

Cuisse de Poulet Fermier aux morilles et Gratin dauphinois

Spécialités de fromages

FORMULE RACLETTE "MANO À MANO " (Plat/salade/dessert)40 €/P

2 personnes minimum, Raclette et Bleu du vercors, charcuteries, patates et salade (à volonté)

Option végétarienne possible, butternut farcie aux champignons

Formule enfant <12 ans (glace ou compote).....25€

Uniquement en soirée :

FORMULE FONDUE SAVOYARDE (Plat/salade/dessert)42 €/P

Fondue et ses charcuteries, 2 personnes minimum

Nos viandes sont régionales ou françaises et nos charcuteries artisanales. Nous privilégions les circuits courts de nos fournisseurs !



LES COURSONS (<12 ans)

PLAT, Boisson au choix, puis Boule vanille et chocolat fondue ou compote

FORMULE DU MIDI

Gratin de Ravioles ou cuisse poulet fermier et frites fraîches au four

18€

FORMULE DU SOIR

Cuisse poulet fermier et frites fraîches au four ou gratin de Ravioles + le flambeau du retour !

20€

