

Salades

	petite	grande
SALADE DE CHÈVRE CHAUD	12€	17€
Salade, tomate, carotte, noix, toast de chèvre chaud au miel, pomme fruit, graines de sésame toastées.		
SALADE GRECQUE	12€	17€
Riz Orzo, pois chiche, concombre, olives noires, thon, oignons rouges, tomates, feta, menthe, basilic.		
SALADE DAUPHINOISE	12€	17€
Salade, tomate, jambon sec de Savoie, ravioles du Dauphiné poêlées, graines de courge, tomates séchées, noix.		

Entrées

ESCARGOTS DE BOURGOGNE AU BEURRE PERSILLÉ les 6 11€ les 12 16€
SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE servie avec croûtons, rouille et fromage râpé 12€
PLANCHE DE CHARCUTERIE 15€
Jambon sec de Savoie, saucisson, coppa, chorizo, terrine de campagne.
PLANCHE MIXTE 19€
Jambon sec de Savoie, saucisson, coppa, chorizo, terrine de campagne, beaufort, bleu du Vercors, Saint-Marcellin.
OMBLE CHEVALIER FUMÉ AUX 5 BAIES 19€
Brioche maison et crème fouettée ciboulette citron.

Gratins de ravioles

BLEU DU VERCORS crème, noix et tomates cerises 16€
CHORIZO crème et tomates cerises 16€
TRUITE FUMÉE fondue de poireaux et noix 18€
CÈPES crème, jambon sec de Savoie et tomates séchées 18€
FAÇON TARTIFLETTE crème, lardons, oignons, reblochon 18€

Burgers

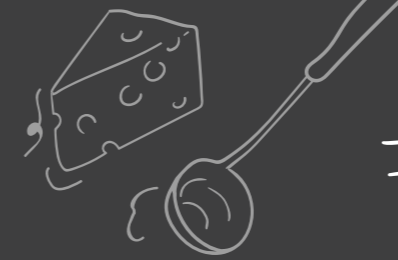
Tous nos burgers sont servis avec frites et salade. **Le soir uniquement**

LE MONTAGNARD 19€
Pain maison, steak haché boucher, lard fumé, fromage à raclette, sauce burger.
Extra steak + 6€
LE CANCŪN 18€
Pain maison, filet de poulet snacké, chorizo, guacamole, Saint-Marcellin.
LE VEGGIE BURGER 18€
Pain maison, galette de légumes, steak de soja, oignons confits, sauce curry.
LE PULLED PORK BURGER 19€
Pain maison, pulled pork, coleslaw, sauce BBQ.

Poissons

Tous nos poissons sont servis avec légumes de saison et salade. **Le soir uniquement**

PAVÉ DE TRUITE réduction d'échalottes et vin blanc 21€



Fromages et desserts maison

ASSIETTE DE FROMAGES 8€
Beaufort, bleu du Vercors et Saint-Marcellin.
FROMAGE BLANC 7€
Miel et noix ou coulis de fruits rouges ou crème.
CRÈME BRÛLÉE AU NUTELLA 8€
CRUMBLE POMME POIRE, MIEL, CANELLE servi tiède 8€
FONDANT AU CHOCOLAT et sa boule de glace vanille (15 min de cuisson) 8€
FONDANT AU CHOCOLAT CŒUR CACAHUÈTES CARAMÉLISÉES et sa boule de glace vanille (15 min de cuisson) 9€
OMELETTE NORVÉGIENNE 9€
Flambage à la Chartreuse verte + 2€
TARTELETTE AUX MYRTILLES 9€
CAFÉ / THÉ GOURMAND 10€
AJOUTEZ UNE BOULE DE GLACE au choix avec votre dessert 3€

Demandez la carte des glaces à votre serveur.

Menu des Lutins

Jusqu'à 12 ans

13€

SIROP À L'EAU **OU** LIMONADE **OU** JUS D'ORANGE **OU** D'ANANAS
 JAMBON BLANC **OU** NUGGETS DE POULET **OU** STEAK HACHÉ
 avec frites ou légumes **OU** TARTIFLETTE
 POM'POTES **OU** GLACE 1 BOULE **OU** FROMAGE BLANC

Spécialités montagnardes

TARTIFLETTE/TARTIBLEU/TARTICHÈVRE/TARTIMARCELLIN avec salade verte .. 21€
BOÎTE CHAUDE AU CRÉMEUX DU JURA 26€
Servie avec pommes de terre en robe des champs, jambon sec de Savoie et salade.

Fondues et raclettes

250g/pers - minimum 2 personnes

RACLETTE À L'ANCIENNE (10€ les 250gr de fromage supplémentaire) 24€/pers.
Fromage à raclette, pommes de terre en robe des champs, salade et charcuterie.
RACLETTE AU FROMAGE FUMÉ (14€ les 250gr de fromage supplémentaire) 26€/pers.
Fromage à raclette fumé, pommes de terre en robe des champs, salade et charcuterie.
FONDUES AU FROMAGE servies avec salade :
SAVOYARDE : comté, beaufort, meule de Savoie 21€/pers.
AUX CÈPES : savoyarde + cèpes 22€/pers.
NORMANDE : 24€/pers.
Comté, beaufort, meule de Savoie, camembert, pommes fruits
DÉLIRANTE : 24€/pers.
Chèvre, comté, beaufort, meule de Savoie, miel, lardons, servie avec pommes de terre et pommes fruits.
FONDUE VIGNERONNE : servie avec frites et salade 24€/pers.
Cubes de bœuf (tende de tranche) à cuire dans un bouillon de vin rouge aromatisé aux herbes et petits légumes.
ASSIETTE DE CHARCUTERIE 8€
COUVERT SUPPLÉMENTAIRE 6€

Menu du Pic Blanc

Le soir uniquement

32€

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE
OU PETITE SALADE AU CHOIX
OU 6 ESCARGOTS DE BOURGOGNE AU BEURRE PERSILLÉ
 PIÈCE DU BOUCHER GRILLÉE sauce poivre, ou au bleu, ou aux cèpes
OU PAVÉ DE TRUITE
 FROMAGES
OU DESSERT AU CHOIX
 (hors café gourmand et coupes créations)

Végétarien
 Sans gluten

Prix TTC, service compris
 Liste des produits allergènes disponible sur demande





Salads

	small	large
GOAT CHEESE SALAD	12€	17€
Mixed salad leaves, tomato, carrot, walnut, goat cheese toast with honey, apple, toasted sesame seeds.		
GREEK SALAD	12€	17€
Orzo rice, chickpeas, cucumber, black olives, tuna, red onions, tomatoes, feta, mint, basilic.		
DAUPHINOISE SALAD	12€	17€
Mixed salad leaves, tomato, Savoy dried ham, fried ravioles du Dauphiné, pumpkin seeds, sundried tomatoes, walnut.		

Starters

BURGUNDY SNAILS WITH PARSLEY BUTTER	the 6 ..11€	the 1216€
FRENCH ONION SOUP served with croutons, rouille sauce, grated cheese.....	12€	
COLD CUTS PLATTER	15€	
Savoy dried ham, dried sausage, coppa, chorizo, farmhouse terrine.		
MIXED PLATTER	19€	
Savoy dried ham, dried sausage, coppa, chorizo, farmhouse terrine, beaufort, bleu du Vercors, Saint-Marcellin.		
SMOKED ARTIC CHAR WITH 5 BERRIES	19€	
Homemade brioche, lemon and chives whipped cream.		

Ravioles "gratin styles"

BLUE CHEESE CREAM walnut and cherry tomatoes.....	16€
CHORIZO cream and cherry tomatoes.....	16€
SMOKED TROUT leek fondue and walnuts.....	18€
CEPS cream, Savoy dried ham and sundried tomatoes.....	18€
TARTIFLETTE cream, lardons, onions, reblochon cheese.....	18€

Burgers

All our burgers are served with French fries and salad. **Dinner only**

MOUNTAIN BURGER	19€
Homemade bun, ground beef, smoked bacon, raclette cheese, burger sauce.	
Extra patty.....	+ 6€
CANCÚN BURGER	18€
Homemade bun, chicken filet, chorizo, guacamole, Saint-Marcellin.	
VEGGIE BURGER	18€
Homemade bun, vegetable patty, soja steak, candied onions, curry sauce.	
PULLED PORK BURGER	19€
Homemade bun, pulled pork, coleslaw, BBQ sauce.	

Fish

All our fish are served with seasonal vegetables and salad. **Dinner only**

TRUIT STEAK shallots and white wine sauce.....	21€
---	-----



Meats

All our meats are served with French fries and salad. **Dinner only**

CHAROLAIS RAW BEEF TARTAR KNIFE CUT 180 gr	19€
Prepared with its condiments (capers, pickles, shallots, parsley, egg yolk, tabasco, mustard).	
ORIENTAL LAMB SHANK and couscous.....	25€
GRILLED BUTCHER'S PIECE 220 gr	21€
Pepper, or blue cheese, or ceps sauce.	
HONEY DUCK FILET AND APPLE SKEWER cep sauce.....	25€
Cognac flambé.....	+ 2€

GRILLED RIB STEAK +/- 400 g	31€
Served with trio of sauces : pepper, blue cheese, and cep sauce	

Mountain specialties

TARTIFLETTE/TARTIBLEU/TARTICHÈVRE/TARTIMARCELLIN with green salad... 21€	
Potato ovenish with cream, onions, bacon and choice of Reblochon cheese, blue cheese, goat cheese or St-Marcellin cheese.	
"HOT BOX" WITH JURA CHEESE	26€
Served hot with potatoes, Savoy dried ham and green salad.	

Fondues and raclettes

250g/pers - 2 persons minimum

OLD FASHIONED CHEESE RACLETTE (10€ for extra 250gr of cheese).....	24€/pers.
Raclette cheese, potatoes, salad and cold meats.	
SMOKED CHEESE RACLETTE (14€ for extra 250gr of cheese).....	26€/pers.
Smoked cheese, potatoes, salad and cold meats.	
CHEESE FONDUES served with green salad and croutons :	
SAVOYARDE : comté, beaufort, meule de Savoie.....	21€/pers.
CEPS : savoyarde + ceps.....	22€/pers.
NORMAND : comté, beaufort, meule de Savoie, camembert, apples.....	24€/pers.
DÉLIRANTE :.....	24€/pers.
Goat cheese, comté, beaufort, meule de Savoie, honey, bacon, served with potatoes and apples.	
VIGNERONNE FONDUE : served with French fries.....	24€/pers.
Beef cubes (tende de tranche) to cook in red wine, herbs and vegetable broth.	
COLD CUTS PLATE	8€
ADDITIONAL PERSON	6€



Cheeses and homemade desserts

CHEESE PLATE	8€
Beaufort, bleu du Vercors and Saint-Marcellin.	
COTTAGE CHEESE	7€
Walnut and honey or red fruit coulis or cream.	
NUTELLA CRÈME BRULÉE	8€
APPLE AND PEAR CRUMBLE honey and cinnamon.....	8€
CHOCOLATE FONDANT and vanilla ice-cream (15 min cooking time).....	8€
CHOCOLATE FONDANT CARAMELIZED PEANUT HEART and scoop of vanilla ice cream (15 min cooking time).....	9€
BAKED ALASKA	9€
Flambé with green Chartreuse.....	+ 2€
BLUEBERRY TARTLET	9€
COFFEE / TEA GOURMAND	10€
EXTRA ICE CREAM SCOOP your choice of flavor.....	3€

Ask your waiter for our ice cream menu

Menu des Lutins

Under 12 year's old

13€

FRUIT SYRUP WATER OR LIMONADE OR ORANGE JUICE OR PINEAPPLE JUICE
HAM OR CHICKEN NUGGETS OR GROUND BEEF PATTY with French fries or vegetables OR TARTIFLETTE
POM'POTES OR << SCOOP ICE CREAM >> OR COTTAGE CHEESE

Menu du Pic Blanc

Dinner only

32€

FRENCH ONIONS SOUP
OR YOUR CHOICE OF SMALL SALAD
OR 6 BURGUNDY SNAILS WITH PARSLEY BUTTER
GRILLED BUTCHER'S PIECE with pepper, or blue cheese, or ceps sauce
OR TRUIT STEAK
CHEESE PLATE
OR YOUR CHOICE OF DESSERT
(except coffee/tea gourmand and creation ice cream)



Prices are all taxes and service included
List of allergens is available upon request

