



# Notre Carte



## *Les Hors d'œuvre et Les Entrées - Starters*

	€
<b>Tomates mozzarella au pesto</b> Tomatoes, mozzarella with pesto	8.50
<b>Melon au jambon cru des Hautes Alpes</b> Melon with cured ham from Hautes Alpes	9.50
<b>Salade de chèvre chaud au miel du pays</b> Salad with warm goat cheese on toast	9.50
<b>Mousse de chèvre frais de la ferme des Molières, caviar d'aubergine et bœuf séché fumé</b> Fresh goat cheese from the Molière farm, eggplant caviar and smoked beef	12.00
<b>Rillettes de truite maison</b> Homemade trout « rilette »	12.50
<b>Saumon Islandais fumé par le Chef</b> Homemade smoked salmon (Island red label)	14.00
<b>Assiette de charcuterie</b> Assorted pork meat	11.50

## *Les Pâtes - Pasta*

<b>Spaghetti sauce pesto, tomate ou bolognaise</b> Pasta with pesto or tomato or bolognese sauce	11.00
<b>Ravioles de Royan gratinées au reblochon de chèvre de la ferme des Molières</b> Small traditional ravioli from Royan with goat reblochon from the Molière farm	12.50
<b>Pappardelle aux écrevisses fraîches</b> Pappardelle with fresh crayfish	14.50

## *Les Plats Régionaux de Montagnes - Traditional mountain dishes*

<b>Les crozets gravarots et sa salade verte</b> Homemade baked pasta in bluecheese sauce with green salad	9.50
<b>Tartiflette et sa salade verte</b> Potatoes and reblochon cheese gratin with green salad	10.50
<b>Beaufortine et sa salade verte</b> Potatoes, tomatoes and beaufort cheese with green salad	10.50
<b>Fondue savoyarde et sa charcuterie</b> Cheese fondue and assorted pork meat	18.00

*Sur Commande (minimum 2 personnes) To order (2 persons minimum)*  
**Raclette et Charcuterie (par pers.)** Traditional Raclette and assorted pork meat (per pers.) **22.00**

*Le Restaurant est ouvert :*  
*Le Midi de 12h15 à 14h Le soir de 19h15 à 20h45*

## *Les Viandes et Les Poissons Garnis - Main courses*

<b>Plat du jour (voir menu du jour)</b>	<b>11.00</b>
<i>Today's special</i>	
<b>Pièce de bœuf du boucher à la plancha</b>	<b>14.00</b>
<i>Today's grilled piece of beef</i>	
<b>Poulet fermier aux écrevisses</b>	<b>16.00</b>
<i>Free range chicken with crayfish sauce</i>	
<b>Côte d'agneau du pays à la plancha ( 3 pièces)</b>	<b>16.00</b>
<i>Lamb chop of the country</i>	
<b>Onglet de veau jus corsé</b>	<b>16.50</b>
<i>Grilled Back veal with juice</i>	
<b>Truite du vivier meunière, à l'ail ou à la grenobloise</b>	<b>16.50</b>
<i>rainbow trout tank with butter, garlic or caper and lemon</i>	
<b>Souris d'agneau confite au romarin</b>	<b>17.00</b>
<i>Knuckle of lamb of the country</i>	

## *Les Fromages - Cheeses*

<b>Faisselle à la crème ou aux myrtilles</b>	<i>Cottage cheese with cream or blueberry</i>	<b>5.50</b>
<b>Plateau de fromages</b>	<i>Assorted cheese</i>	<b>6.00</b>

## *Les Desserts - Desserts*

<b>Dessert du jour</b>	<b>5.50</b>
<i>Today's dessert</i>	
<b>Crème brûlée maison à la chartreuse</b>	<b>5.50</b>
<i>Homemade crème brûlée</i>	
<b>Tartelette aux myrtilles</b>	<b>6.50</b>
<i>Blueberry tart</i>	
<b>Soufflé au génépi</b>	<b>7.00</b>
<i>Soufflé with génépi</i>	
<b>Baba au rhum aux fruits rouges</b>	<b>7.00</b>
<i>Candied tangerine and bitter chocolate lightened mousse</i>	
<b>Café gourmand</b>	<b>7.20</b>
<i>Gourmet coffee with selected dessert</i>	
<b>Moelleux au chocolat, cœur coulant pistache</b>	<b>7.50</b>
<i>Chocolate fondant with pistachio</i>	
<b>Supplément chantilly</b>	<b>1.00</b>
<i>Extra whipped cream</i>	

### *Boissons non comprises*

*Drinks are not included*

***Tous nos plats sont élaborés par nos soins à partir de produits frais, nous vous souhaitons bon appétit.***

*All our dishes are homemade, from fresh products, we wish you a good appetite. Le Chef et son équipe.*



Association Française des Maîtres Restaurateurs

# Nos Menus Dauphinois

Traditional « dauphinois » menu



Cuisine entièrement "faite Maison"

## Menu à 18 € nets

*Assiette de charcuterie*

*Ou*

*Terrine maison*

*Assorted pork meat or Pork terrine*



*Gratin de Crozets Gravarots au bleu*

*Et salade verte*

*Homemade baked pasta in blue cheese sauce*

*And green salad*



*Faisselle aux myrtilles*

*Ou*

*Crème brûlée à la chartreuse*

*Ou*

*Dessert du jour*

*Cottage cheese with blueberry*

*Or a crème brûlée with chartreuse*

*Or dessert of the day*

## Menu Enfant

### Découverte Gustative

*Children's menu*

**9.50 € nets**

*(Jusqu'à 10 ans)*

*Crozets Gravarots & Jambon Cru*

*Ou petit plat du jour*

*Homemade baked pasta in blue cheese sauce with prosciutto or small Today's special*



*Petit Dessert du jour Ou Glace*

*Small dessert of the day or ice cream*



*Sirop ou Jus d'orange*

*Syrup or orange juice*

## Menu à 32 € nets

*Mousse de chèvre frais de*

*la ferme des Molières,*

*Caviar d'aubergine et bœuf séché fumé*

*Ou Rillette de truite maison*

*Fresh goat cheese from the Molière farm, eggplant caviar and smoked beef*

*Or trout "rillettes"*



*Souris d'agneau confite au romarin*

*Ou Poulet fermier aux écrevisses*

*Ou Truite du vivier à l'ail ou à la grenobloise*

*Rainbow trout tank garlic*

*or caper and lemon or*

*knuckle of lamb or Chicken*

*with crayfish sauce*



*Faisselle à la crème*

*Ou plateau de fromage*

*Cottage cheese with cream or assorted cheese*



*Choix de dessert à la carte*

*à commander au début du repas*

*Choice of dessert to order at the beginning of the meal*

## Formule Castellan

**16,50 € nets**

*Plat du jour*

*Today's special*



*Dessert du jour*

*Dessert of the day*



*Café*

*Coffee*

# Menu d'Eté

**23 € nets**

*Uniquement le midi*

*Available only for lunch*

*Boissons non comprises*

*Drinks are not included*

*Melon au jambon cru des Hautes Alpes*

*Melon with local prosciutto*

*Ou Salade de chèvre chaud au miel du pays*

*Or Salad with warm goat cheese on toast*

*Ou Tomates mozzarella au pesto*

*Or Tomatoes, mozzarella with pesto*



*Plat du jour*

*Today's special*

*Ou Pièce de bœuf à la plancha*

*Or Today's grilled piece of beef*

*Ou Côtes d'agneau à la plancha*

*Or Grilled lamb chop*

*Ou Truite du vivier à l'ail ou à la grenobloise*

*Or Rainbow trout tank garlic or caper and lemon*



*Ou Faisselle à la crème*

*Or Cottage cheese*

*Ou Dessert du jour*

*Or Dessert of the day*

*Ou Crème brûlée à la chartreuse*

*Or Crème brûlée with chartreuse*

## Nos Vins

### *Savoie*

*Savoie AOC Apremont blanc*

*½ Bout.*

*9 €*

*Bout.*

*15 €*

*Savoie AOC Mondeuse d'arbin rouge*

*24 €*

*34 €*

### *Bordeaux*

*Bordeaux AOC Beau Mayne*

*10 €*

*17 €*

*Bordeaux AOC Château Bonnet*

*13 €*

*24 €*

### *Rhône*

*Cote du Rhône AOC St Esprit*

*13 €*

*22 €*

*Vacqueyras AOC Dom. Des Genets*

*29 €*

### *Vin de pays des Hautes Alpes*

*IGP Dom. Allemand Rouge V.V MeLM*

*14 €*

*20 €*

*IGP Château St Jean Platanes rosé fruité*

*19 €*