



En Apéro

La Pique Ardoise (un petit moment de grignote) 12 €
 Magret séché, charcuterie, tranches de caillette ou murçon, bleu du Vercors, speck (maigre de cuisse de porc séché durant 24 semaines et fumé), fromages

Nos salades garnies

La rochetière (fromage de la ferme de la Rochetière à St Nizier) 17 €
 Fromage de chèvre chaud servi sur petites galettes de graines croustillantes (quinoa, millet, lin et tournesol). Accompagnées de magret de canard séché et grison, tomates et oignons confits, noisettes et salade verte

La salade du Berger (uniquement le midi) 15 €
 Pommes de terre, jambon cru, murçon (tranches de saucissons à cuire typique de la Matheysine), lard grillé, Servie avec salade verte aux noix, Beaufort et croûtes chaudes au Bleu du Vercors.

La P'tite Miche (uniquement pendant les vacances scolaires) 16 €
 Miches de pain servies chaudes : Une miche au bleu du Vercors et poire, et une au chèvre frais et cerises confites, le tout servi avec jambon cru, tranches de caillette ou terrine suivant confection et salade verte aux noix

Assiette de ravioles à la crème 11 €

Assiette du Vertaco 11 €
 (5 sortes de charcuterie accompagnées de salade verte)

Omelette du bûcheron 8 €
 (pommes de terre, lardons, fromage, servie avec salade verte)

Assiette enfant (- de 12 ans) 6 €
 Ravioles, jambon blanc à la crème, salade verte, maïs, tomates

La Bonne soupe d'hiver...qui tient au corps 8 €

Règlement par espèce, chèque, chèque vacances et carte bleu (à partir de 15 €)

Dernier service à 20 h 30, fermeture du restaurant à minuit

Tout changement impliquera un supplément



Nos plats chauds

- Gratin de ravioles épinards et chèvre** (ce gratin pourra changer durant la saison) 20 €
épinards cuisinés, fromage de chèvre frais. Servi avec salade verte aux noix, légumes confits
- Gratin de crozets au Bleu du Vercors** (ferme de la grande mèche) 19 €
cuisiné avec émincé de jambon cru et fondue de petits dés d'oignons au muscat.
Servi avec salade verte et jambon cru
- Fondue Savoyarde** (minimum 2 personnes - prix par personne) 19 €
avec salade verte et charcuterie
- Diots savoyard** (cuisinés au vin blanc et oignons) 18 €
accompagnés de pommes de terre dorées au four, légumes du moment et salade verte
- La planche de bois** 20 €
Gratinée de pommes de terre avec magret séché et fromage à raclette,
servie avec salade verte, tomates séchées, jambon cru et magret séché
- Ma petite cocotte...** (uniquement pendant les vacances scolaires)

Le plus des Allières

Les spécialités du refuge à la cheminée

- La Raclette au feu de bois à volonté** (uniquement le soir) 26 €
Charcuterie (viande des Alpes, bacon, coppa, saucisson, jambon cru, poitrine roulée)
Pommes de terre, salade verte, oignons, cornichons
Fromage à raclette fondu à la cheminée et servi à votre table
- La Vercoulaine au feu de bois à volonté** (uniquement le soir) 28 €
Charcuterie (viande des Alpes, bacon, coppa, saucisson, jambon cru, poitrine roulée)
Pommes de terre, salade verte, oignons, cornichons
Bleu du Vercors-Sassenage fondu à la cheminée et servi à votre table
- Les 3 Pis à volonté** (Raclette, Vercoulaine, Tomme de chèvre) (uniquement le soir) 30 €
Charcuterie (viande des Alpes, bacon, coppa, saucisson, jambon cru, poitrine roulée)
Pommes de terre, salade verte, oignons, cornichons
- La Pièce de Boeuf au feu de bois** (uniquement le soir) 30 €
Viande de bœuf de 500g environ (pièce suivant arrivage), Race à viande : soit de la Salers,
Charolaise.. ou Limousine de la région Rhône Alpes ou Française. Servie avec pommes de
terres dorées au four et garniture du moment

Règlement par espèce, chèque, chèque vacances et carte bleu (à partir de 15 €)

Dernier service à 20 h 30, fermeture du restaurant à minuit

Tout changement impliquera un supplément



Nos Gourmandises

Tarte aux myrtilles		6,50 €
Dessert du jour		7,00 €
Coulant au chocolat blanc amande et cœur caramel/chocolat servi avec boule vanille		7,50 €
Crème brûlée		6,00 €
Moelleux au chocolat et son coulis de fruit rouges		7,00 €
Fromage blanc de vache à la crème		3,50 €
A la confiture de lait		4,50 €
Au coulis de fruits rouges		4,50 €
A la crème de marron		4,50 €
Le P'tit jus du randonneur (café ou thé)	Avec Café	6,00 €
servie sur une planchette accompagné de 3 sortes de petites pâtisseries du moment, confectionnées par nos soins.	Avec Thé	7,00 €
<u>Glace 2 boules (au choix et chantilly)</u>		6,50 €
Parfum : Citron, Vanille, Framboise, Myrtille, Chocolat, Chartreuse, Café, Fraise		
<u>Coupes de Glace :</u>		
La Chartrousine 2 boules de chartreuse arrosées de liqueur de chartreuse Chantilly		9,50 €
La Dauphinoise 1 boule noix, 1 boule marron, 1 boule Spéculos, crème de marron, chocolat, Amandes grillées et Chantilly		10,00 €
La Garriguette : 1 Boule Myrtille, 1 boule Framboise, 1 boule Fraise, coulis de fraise, Chantilly		10,00 €
La Lesdiguières : 1 boule vanille, 1 boule chocolat noir 70% et morceaux de moelleux au chocolat, sauce au caramel et chantilly Amandes grillées		10,00 €

Règlement par espèce, chèque, chèque vacances et carte bleu (à partir de 15 €)

Dernier service à 20 h 30, fermeture du restaurant à minuit

Tout changement impliquera un supplément



A savoir

Travaillant avec des produits frais et cuisinés sur le moment, ceux-ci peuvent occasionner de l'attente ou un plat peut venir à manquer. Merci de votre compréhension. Nous faisons de notre possible pour être à votre écoute.

Nos produits du terroir

Ferme La Rochetière producteur de Fromage de chèvre - Blanc Noel - 38250 St Nizier du Moucherotte

La Raviole du Dauphin fabricant traditionnelle 38160 Chatte

Les Saveurs du Vercors dominique et stéphane Rochas confiture
38250 Lans en Vercors

La ferme de la Bourrière - Fromage - confiture de lait - 38880 Méaudre

La Ferme de la Grande Mèche- Fromage - Yaourt- St Marcellin- bleu - 38250 Lans en Vercors

Boulangerie la panetière 38 250 Lans en vercors

Ferme du châtelard - fromage de chèvre 38112 Méaudre

Coopérative Vercors lait Fromage les Jarrands 38250 Villard de Lans

Raffin henri - charcuterie de savoie - 73110 La Rochette

Boucherie La Villardienne Menard 38250 Villard de Lans

Pascal Marthouret - viticulteur - 07340 Chanas

Domaine de Maupas - Viticulteur - 26 150 Die

Clairette de Die Bio -Jean Claude Raspail 26150 Saillans

Claude Tardy - viticulteur -38530 Chapareillan

Philippe Chapot - vigneron - 73190 Apremont

Dans le cadre de notre démarche environnementale, nous utilisons des produits d'entretien respectant l'environnement. Nous privilégions également les circuits d'approvisionnements courts. Nous réalisons notre compost.

Règlement par espèce, chèque, chèque vacances et carte bleu (à partir de 15 €)

Dernier service à 20 h 30, fermeture du restaurant à minuit

Tout changement impliquera un supplément

Les boissons

Froides

½ badoit	3,20 €
Badoit litre	5,20 €
Perrier 33 cl	3,40 €
Ice tea 25 cl	3,40 €
Supplément sirop/lait	0,20 €
Supplément chantilly	1,00 €

Sirop	2,00 €
Limonade	2,30 €
Diabolo	2,50 €
Coca cola 33 cl	3,40 €
Coca cola light 33 cl	3,40 €
Orangina 25 cl	3,40 €
Schweppes 25 cl	3,40 €

Jus de Fruit 25 cl	3,40 €
--------------------	--------

Orange, ananas, abricot, pomme, fraise,
tomate, raisin, banane, pamplemousse,
ace

Cidre 75 cl	10,00 €
Cidre 25 cl	3,40 €

Chaudes

Café	1,50 €
Grand café	2,80 €
Chocolat	2,80 €
thé	2,80 €
Tisane	2,80 €
Vin chaud	3,00 €
Chocolat grand Mère	3,80 €
P'tit jus du randonneur	6,00 €
P'tit thé du randonneur	7,00 €

Bières

Pression 25 cl	2,80 €
Bière blanche 33 cl	4,00 €
Bière Brune 33 cl	4,00 €

Mandrin bière artisanale A la Noix 33 cl	5,20 €
---	--------

Mandrin bière artisanale Aux plantes de chartreuse	5,20 €
---	--------

Monaco 25 cl	3,00 €
Panaché 25 cl	2,80 €

Règlement par espèce, chèque, chèque vacances et carte bleu (à partir de 15 €)

Dernier service à 20 h 30, fermeture du restaurant à minuit

Tout changement impliquera un supplément

Les Apéritifs

Apéritif maison	3,80 €
Vin de noix	3,80 €
Apéritif à la myrtille	3,80 €
Apéritif de gentiane	3,80 €
Whisky	5 €
Martini rouge ou blanc	3,80 €
Porto	3,80 €
Kir	3,80 €
pastis	3 €

Les Digestifs

Poire Williams	5 €
Génépy	5 €
Chartreuse	5 €
Grappa	5 €
Whisky	5 €

clairette de die Bio 75 cl	22 €
Champagne 75 cl	40 €

Vin blanc

Apremont 75 cl	Chapot philippe	17 €
Apremont 37,5 cl	Chapot philippe	9 €
Abymes 75 cl	Tardy Claude	17 €
Viognier 75 cl	Ardèche	22 €
Pascal Marthouret		
Roussette 75 cl	Altesse Chapot	19 €
Roussette 37,5 cl	Altesse Chapot	10 €
Chatillon en diois 75 cl		19 €
Domaine de Maupas - chardonnay		
St Joseph 75 cl	Ardeche	23 €
Pascal Marthouret		

Vin Rouge

Mondeuse 75 cl		20 €
Mondeuse 37,5 cl		10 €
Beaujolais Coteaux d'or 75 cl		16 €
Beaujolais Coteaux d'or 50 cl		12 €
St Joseph 75 cl	Pascal Marthouret	23 €

Côtes du Rhône		
Village Rasteau	75 cl	21 €
Côtes du Rhône		
Réserve	75 cl	16 €
Côtes du Rhône		
Réserve	37,5 cl	9 €

Chatillon en Diois 75 cl		19 €
Domaine de Maupas - Gamay		
<h2>Vin Rosé</h2>		
Chatillon en Diois 75 cl		19 €
Domaine de Maupas - Cuvée Zoé		
Pichot Roucas 75 cl		17 €

Les Vins de pays au pichet

Blanc (Savoie)	
Rouge (Ardèche)	
Rosé (Ardèche)	
$\frac{1}{4}$ Vin de pays	3,50 €
$\frac{1}{2}$ Vin de pays	7,00 €
1 L Vin de pays	14,00 €

Règlement par espèce, chèque, chèque vacances et carte bleu (à partir de 15 €)

Dernier service à 20 h 30, fermeture du restaurant à minuit

Tout changement impliquera un supplément