

Les grosses Tartines du Fairway « Une autre façon de faire la pizza »

(Grande tranche de pain de campagne garnie et accompagnées d'un méli-mélo de salades en vinaigrette)

<i>La Tartine du Vertaco : Bleu du Vercors fondu sur tranche de lard fumé, tomates séchées et Jambon cru.</i>	<i>11.00 €</i>
<i>La Tartine des Aravis : Reblochon rôti sur tranche de lard fumé, tomates séchées et Jambon cru.</i>	<i>12.00 €</i>
<i>La Tartine St Marcelline : St Marcellin rôti sur tranche de lard fumé, tomates séchées et Jambon cru.</i>	<i>13.00 €</i>
<i>La Tartine aux 3 fromages : Les 3 fromages fondus sur tranche de lard fumé, tomates séchées et Jambon cru.</i>	<i>15.00 €</i>

Les Ravioles du Dauphin (gros plat) « spécialité Drômoise »

<i>Ravioles du Dauphin à la crème</i>	<i>13.00 €</i>
<i>Ravioles du Dauphin à la crème, au Bleu du Vercors</i>	<i>15.00 €</i>
<i>Ravioles du Dauphin à la crème, aux cèpes</i>	<i>16.00 €</i>
<i>Ravioles du Dauphin à la crème, aux Morilles</i>	<i>18.00 €</i>
<i>*Raviolis Truffés à la crème « Agnolotti Tartufo »</i>	<i>20.00 €</i>

Nos grosses salades gourmandes

<i>La salade Landaise : au vinaigre de framboises, foie gras de canard mariné au vin de noix, tomates séchées et magret fumé</i>	<i>22.00 €</i>
<i>La salade Vertaco : en vinaigrette à l'ancienne, bleu du Vercors, noix, tomates séchées et chiffonnade de jambon cru</i>	<i>11.00 €</i>
<i>La salade St Marcelline : en vinaigrette noisette, St Marcellin chaud sur toast, tomates séchées et jambon cru</i>	<i>12.00 €</i>