

BRASSERIE

LE FAIRWAY

Nos entrées

Foie gras de canard maison mariné au vin de noix, cuit par nos soins, boule de glace à la Noix et verdurette au vinaigre balsamique.....21 €

Petite/grande

La salade du Vertaco : dés de bleu du Vercors, noix, tomates confites et jambon cru.....12 € 18 €

La salade Landaise :vinaigre balsamique, foie gras de canard maison, magret fumé, tomates confites...15 € 21 €

Petite salade verte en vinaigrette à l'ancienne4.50 €

Nos poissons

« **Nos poissons sont désarêtés et garnis de riz Camarguais et légumes** »

Filet de Truite du Vercors saisi à la plancha et sauce des Pères Chartreux20 €

Filet de Bar grillé à la Plancha et sauce Bouillabaisse25 €

Aile de Raie rôtie au beurre, sauce des pères Chartreux23 €

Nos viandes

« **Les garnitures des viandes sont : pommes grenailles au four et légumes** »

Côtes d'Agneau grillées et son Jus à l'estragon.....26 €

Suprême de Poulet jaune rôti aux épices douces et sauce caramel à l'orange.....22 €

Entrecôte de Bœuf Simmental grillée (environs 250g), Sauce crème aux cèpes..... 27 €

« Sauce crème aux cèpes : 3.50€ »

« Assiette de frites : 5 € »

Les Spécialités de nos montagnes pour « 1 pers et + »

*Nos charcuteries : jambon cru Serrano, coppa et rosette de Lyon

et la fondue *4 fromages : Emmental, Abondance, Beaufort et Cœur de Savoie

La Fondue Savoyarde aux *4 fromages, pommes en robe des champs, *charcuteries et salade.....25.00 €

La Fondue Savoyarde aux *4 fromages et cèpes, pommes en robe des champs, *charcuteries et salade ... 27.00 €

La Raclette traditionnelle : raclette du Vercors, pommes en robe des champs, *charcuteries et salade.....25.00 €

La Vercouline : Bleu du Vercors, pommes en robe des champs, *charcuteries et salade.....25.00 €

La Reblochonade : raclette au reblochon, pommes en robe des champs, *charcuteries et salade.....26.00 €

La Raclette aux trois fromages : raclette, bleu du Vercors et reblochon, pommes en robe des champs, *charcuteries et salade.....28.00 €

La Tartiflette traditionnelle : pommes de terre, oignons, lardons, reblochon et salade.....19.00 €

La Tartibleu traditionnelle : pommes de terre, oignons, lardons, bleu du Vercors et salade.....19.00 €

Nos ravioles à la crème

« Spécialité drômoise »

Ravioles à la crème.....	13 €
Ravioles à la crème et bleu du Vercors	15 €
Ravioles à la crème et cèpes.....	17 €

Nos burgers

« Bœuf Charolais façon bouchère 150g, et pain burger réalisé par notre boulanger » accompagnés de salade et frites

Le Landais : Steak, magret fumé, foie gras maison, sauce burger, tranche de lard grillée,	22 €
Le Vertaco : Steak, bleu du Vercors, sauce burger, tranche de lard grillée,	17 €
L'Aravis : Steak, reblochon, sauce burger, tranche de lard grillée,.....	17 €
Le Montagnard : Steak, raclette du Vercors, sauce burger, tranche de lard grillée,.....	17 €

Nos desserts

Sablé crémeux au chocolat Gianduja et crème Anglaise.....	6.50 €
Tartelette citron meringuée et coulis de framboise.....	6.50 €
Gâteau de tiramisu au café et crème Anglaise.....	6.50 €
Baba en forme de Bouchon imbibé au rhum et chantilly.....	6.50 €
Nougat glacé et coulis de framboise et chantilly.....	6.50 €
La faisselle de fromage blanc à la « crème ou coulis de framboise ou crème de marrons».....	6.50 €
Café gourmand « café + 5 mini desserts».....	7.50 €
Chartreuse ou Genépi gourmand « alcool + 5 mini desserts».....	13.00 €

Le menu des P'tits (-de 5 ans) 8.00 €

Jambon blanc et tagliatelles au beurre ou frites

1 Boule de glace chantilly

Le menu des P'tits golfeurs (-de 12 ans) 12.00 €

Steak haché « Charolais » ou escalope de saumon grillée ou aiguillette de poulet Cornflakes

Et Frites ou tagliatelles au beurre

*

Fromage blanc ou glaces 2 boules chantilly

Tout plat ou menu partagé sera majoré de 4 €

Prix net en euros