

# BRASSERIE LE FAIRWAY

## NOS ENTRÉES

Petite/grande

La salade du Vertaco : dés de bleu du Vercors, noix, tomates confites et jambon cru.....	12 €	18 €
L'assiette de charcuteries et cornichons, beurre et salade « jambon cru Serrano, coppa et rosette de Lyon » ..	18 €	
Petite salade verte en vinaigrette à l'ancienne .....	4.00 €	

## NOS POISSONS

« NOS POISSONS SONT DÉSARÊTÉS ET GARNIS DE POMMES GRENAILLES AU FOUR ET LÉGUMES »

Filet de Truite du Vercors saisi à la plancha et sauce des Pères Chartreux .....	23 €
Filet de Dorade Royale grillé à la Plancha et sauce Bouillabaisse.....	27 €

## NOS VIANDES

« LES GARNITURES DES VIANDES SONT : POMMES GRENAILLES AU FOUR ET LÉGUMES

Côtes d'Agneau grillées et son Jus à l'estragon.....	26 €
Araignée de Porc cuite à la plancha et crème infusée au thym .....	24 €
Entrecôte de Bœuf Simmental grillée (environs 250g), Sauce crème aux cèpes.....	30 €

« Sauce crème aux cèpes : 4 € »

« Assiette de frites : 6 € »

## LES SPÉCIALITÉS DE NOS MONTAGNES POUR « 1 pers et + »

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

La Fondue Savoyarde aux *4 fromages, pommes en robe des champs et salade.....	23.00 €/pers
La Fondue Savoyarde aux *4 fromages et cèpes, pommes en robe des champs et salade .....	29.00 €/pers
La Raclette traditionnelle : raclette du Vercors, pommes en robe des champs et salade.....	26.00 €/pers
La Vercouline : raclette au Bleu du Vercors, pommes en robe des champs et salade.....	26.00 €/pers
La Reblochonade : raclette au reblochon, pommes en robe des champs et salade.....	30.00 €/pers
La Raclette aux trois fromages : raclette, bleu du Vercors et reblochon, pommes en robe des champs et salade.....	26.00 €/pers
La Tartiflette traditionnelle : pommes de terre, oignons, lardons, reblochon et salade.....	20.00 €/pers
La Tartibleu traditionnelle : pommes de terre, oignons, lardons, bleu du Vercors et salade.....	20.00 €/pers

\*le supplément avec charcuteries : jambon cru Serrano, coppa et rosette de Lyon ..... 6 €

## NOS RAVIOLES À LA CRÈME ACCOMPAGNÉES DE SALADE

Ravioles à la crème.....	13 €
Ravioles à la crème et bleu du Vercors .....	18 €
Ravioles à la crème et cèpes.....	20 €

## NOS BURGERS

« BŒUF CHAROLAIS FAÇON BOUCHÈRE 150G, ET PAIN BURGER RÉALISÉ PAR NOTRE BOULANGER »  
ACCOMPAGNÉS DE SALADE ET FRITES

Le Vertaco : Steak, bleu du Vercors, sauce burger, tranche de lard grillée, .....	19 €
L'Aravis : Steak, reblochon, sauce burger, tranche de lard grillée,.....	20 €
Le Montagnard : Steak, raclette du Vercors, sauce burger, tranche de lard grillée,.....	19 €

## NOS PIZZAS

La Romaine : tomate, jambon, mozzarella, olives noires .....	14 €
La Vertaco : tomate, jambon, Bleu du Vercors, noix, mozzarella, olives noires.....	16 €
La Villardienne : tomate, jambon, pommes de terre, raclette du Vercors, mozzarella, olives noires.....	16 €
La 4 fromages : tomate, reblochon, raclette du Vercors, bleu du Vercors, mozzarella, olives noires.....	18 €

## NOS DESSERTS

Sablé crémeux au chocolat Gianduja et crème Anglaise.....	8.00 €
Tartelette citron meringuée et coulis de framboises.....	8.00 €
Gâteau de tiramisu au café et crème Anglaise.....	8.00 €
Baba en forme de Bouchon imbibé au rhum et chantilly.....	8.00 €
Nougat glacé et coulis de framboise et chantilly.....	8.00 €
La faisselle de fromage blanc à la « crème ou coulis de framboise ou crème de marrons».....	6.00 €
Café gourmand « café + 5 minis desserts».....	9.50 €
Chartreuse ou Genépi gourmand « alcool + 5 mini desserts».....	16.50 €

### LE MENU DES P'TIOTS (-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 10 ans) 12.00 €

Steak haché « Charolais » ou aiguillettes de poulet panées

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