

## ENTRÉES

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

L'ardoise de Charcuteries : jambon cru Serrano, coppa et rosette de Lyon, cornichons, beurre et salade.....18 €

## POISSON ET VIANDES

### LES GARNITURES: POMMES GRENAILLES AU FOUR ET RATATOUILLE À LA NIÇOISE

Filet de Truite du Vercors saisi à la plancha et sauce des Pères Chartreux .....23 €

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

Entrecôte de Bœuf Simmental grillée (environs 250g), Sauce crème aux cèpes.....29 €

« TOUTES NOS SAUCES SONT FAITES MAISON »

### NOS ARDOISES DU MONTAGNARD

#### \*CHARCUTERIES : JAMBON CRU SERRANO, COPPA ET ROSETTE DE LYON, CORNICHONS ET BEURRE

La Tartiflette et sa \*charcuterie accompagnée de salade servie sur grande Ardoise .....26 €

La Tartibleu et sa \*charcuterie accompagnée de salade servie sur grande Ardoise .....26 €

La Tarticlette et sa \*charcuterie accompagnée de salade servie sur grande Ardoise .....26 €

### 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 €

PRIX NET EN EUROS

## NOS PIZZAS

### LES BASES DE SAUCE TOMATE

La margherita : Mozzarella, huile d'olive et basilic, olives noires .....	10 €
La Romaine : jambon blanc et Mozzarella, olives noires .....	13 €
La Reine : jambon blanc, champignon de paris frais et Mozzarella, olives noires .....	14 €
La 4 Fromages : Bleu du Vercors, Raclette, Reblochon et Mozzarella, olives noires.....	18 €
La Vertaco : Bleu du Vercors, noix et Mozzarella, olives noires .....	16 €
La Végétarienne : légumes poêlés, Mozzarella et olives noires .....	13 €

### LES BASES DE CRÈME FRAICHE

La Raviole : Ravioles du Dauphin, lardons et Mozzarella, tomates cerises .....	16 €
La 4 Fromages : Bleu du Vercors, Raclette, Reblochon et Mozzarella, olives noires.....	18 €
La Vertaco : Bleu du Vercors, noix et Mozzarella, olives noires .....	16 €
La Romaine : jambon blanc et Mozzarella, olives noires .....	13 €
La Reine : jambon blanc, champignon de paris et Mozzarella, olives noires .....	14 €

### 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 €

### NOTRE MENU DU JOUR UNIQUEMENT LE MIDI, SAUF WEEK-END ET JOURS FÉRIÉS

\*Le Plat du jour 16 €

\*Le Plat du jour + le dessert du jour 19 €

PRIX NET EN EUROS

## 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 €

### 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