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, cornichons, beurre et salade « jambon cru , coppa et rosette » ……18 €

Petite salade verte en vinaigrette à l'ancienne ……4.00 €

Nos poissons et nos viandes

Accompagnées d'un méli-mélo de carottes, betteraves, panais et

Risotto crémeux à la Provençale.

Filet de Truite du Vercors « désarêté » saisi à la plancha et sauce des Pères Chartreux ……25 €

St Jacques saisies à la plancha et crème en persillade…… 25 €

Suprême de pintade rôti et sauce caramel à l'orange…… 24 €

Côtes d'Agneau grillées et son Jus de viande infusé au thym……26 €

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

« Assiette de frites : 6 € »

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

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

La Fondue Savoyarde aux *4 fromages, pommes de terre et salade ……20.00 €/pers

La Fondue Savoyarde aux *4 fromages et cèpes, pommes de terre et salade ……24.00 €/pers

La Raclette traditionnelle : raclette du Vercors, pommes de terre et salade……22.00 €/pers

La Vercouline : raclette au Bleu du Vercors, pommes de terre et salade……22.00 €/pers

La Reblochonnade : raclette au reblochon, pommes de terre et salade……22.00 €/pers

La Raclette aux trois fromages: raclette, bleu et reblochon, pommes de terre et salade……22.00 €/pers

La Tartiflette traditionnelle : pommes de terre, oignons, lardons, reblochon et salade……18.50 €/pers

La Tartibleu traditionnelle : pommes de terre, oignons, lardons, bleu du Vercors et salade……18.50 €/pers

*le supplément avec charcuteries : jambon cru, coppa et rosette… 7 €

Nos ravioles à la crème accompagnées de salade

Ravioles à la crème……15 €

Ravioles à la crème et bleu du Vercors ……19 €

Ravioles à la crème et cèpes……22 €

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 €

Nos burgers

« Bœuf Charolais 150g, pain burger de notre boulanger, salade et frites »

Le Vertaco : Steak, bleu du Vercors, sauce burger, tranche de lard grillée, ……19.50 €

L'Aravis : Steak, reblochon, sauce burger, tranche de lard grillée,……19.50 €

Le Montagnard : Steak, raclette du Vercors, sauce burger, tranche de lard grillée,…… 19.50 €

Nos Pizzas

Les bases de sauce tomate

Margherita : mozzarella, huile d'olives et basilic, olives noires……10 €

Romaine : jambon blanc et mozzarella, olives noires ……12 €

Reine : jambon blanc, champignons de Paris frais et mozzarella, olives noires …… 13 €

Quatre fromages : bleu du Vercors, raclette, reblochon et mozzarella, olives noires …… 18 €

Vertaco : Bleu du Vercors, noix et mozzarella, olives noires ……16 €

Les bases de crème fraiche

Raviole : Ravioles, lardons et mozzarella, olives noires …… 16 €

Romaine : jambon blanc et mozzarella, olives noires…… 12 €

Reine : jambon blanc, champignons de Paris frais et mozzarella, olives noires …… 13 €

Quatre fromages : bleu du Vercors, raclette, reblochon et mozzarella, olives noires…… 18 €

Vertaco : Bleu du Vercors, noix et mozzarella, olives noires …… 16 €

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 framboises et chantilly……8.00 €

La faisselle de fromage blanc à la « crème ou coulis de framboises ou crème de marrons»……6.00 €

Café gourmand « café + 5 minis desserts»……9.50 €

Chartreuse ou Genépi gourmand « alcool + 5 mini desserts»……14.00 €

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