

# RESTAURANT, BRASSERIE LE FAIRWAY

## CARTE DU PRINTEMPS 2024

### Nos Entrées

Petite/grande

La salade du Vertaco : dés de bleu du Vercors, noix, tomates confites et jambon cru.....	12.00 €	17.50 €
L'ardoise de Cochonnailles, cornichons, beurre et salade « jambon cru , coppa et rosette ».....	16.50 €	
Petite salade verte en vinaigrette à l'ancienne .....	4.00 €	

### Nos Poissons

Accompagnés d'un méli-mélo de carottes, betteraves, panais et Risotto crémeux à la Provençale.

Filet de Truite du Vercors « désarêté » cuit au four et jus de viande .....	19.50 €	
Crevettes sauvages « Gambas » poêlées à l'huile d'olive, flambées au whisky et crémées.....	20.00 €	
Filet de dorade royale grillé à la plancha, sauce marinère d'Azur .....	22.00 €	

### Nos Viandes

Accompagnées d'un méli-mélo de carottes, betteraves, panais et pommes de terre grenailles.

Araignée de Veau grillée à la plancha, sauce au Bleu du Vercors.....	22.00 €	
Côtes d'Agneau grillées et son Jus de viande infusé au thym.....	22.00 €	
Pavé de Bœuf « dans la Poire, origine UE, 180 gr » saisi, et crème aux morilles.....	28.00 €	

### 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, salade .....	17.50 €	
L'Aravis : Steak, reblochon, sauce burger, tranche de lard grillée, salade .....	17.50 €	
Le Montagnard : Steak, raclette du Vercors, sauce burger, tranche de lard grillée, salade .....	17.50 €	

### Nos Ravioles à la crème

Accompagnées de salade

Ravioles à la crème.....	15.00 €	
Ravioles à la crème et bleu du Vercors .....	16.50 €	
Ravioles à la crème et cèpes.....	18.50 €	

## Nos Pizzas

### Les bases de sauce tomate

Margherita : mozzarella, huile d'olives et basilic, olives noires.....	10.00 €
Romaine : jambon blanc et mozzarella, olives noires .....	12.00 €
Reine : jambon blanc, champignons de Paris frais et mozzarella, olives noires .....	13.00 €
Quatre fromages : bleu du Vercors, raclette, reblochon et mozzarella, olives noires .....	18.00 €
Vertaco : Bleu du Vercors, noix et mozzarella, olives noires .....	16.00 €

### Les bases de crème fraîche

Raviole : Ravioles, lardons et mozzarella, olives noires .....	16.00 €
Romaine : jambon blanc et mozzarella, olives noires.....	12.00 €
Reine : jambon blanc, champignons de Paris frais et mozzarella, olives noires .....	13.00 €
Quatre fromages : bleu du Vercors, raclette, reblochon et mozzarella, olives noires.....	18.00 €
Vertaco : Bleu du Vercors, noix et mozzarella, olives noires .....	16.00 €

## 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 €

### « Notre menu du jour uniquement le midi, sauf week-end et jours fériés »

\*Le Plat du jour.... 14.50 €

\*Le Plat du jour + le dessert du jour .... 17.50 €

### **Le menu des P'tits golfeurs (- de 10 ans) ..... 12.00 €**

Steak haché « Charolais » ou aiguillettes de poulet panées

Accompagnés de Frites ou tagliatelles au beurre

Fromage blanc ou glaces 2 boules chantilly

\*Tout plat ou menu partagé sera majoré de 4 €