



LA CARTE DE L'AUBERGE

CASS' CROUTE DU MIDI (12H - 14H)

- | | |
|---|--------|
| ④ <i>Salade de l'auberge</i> | 7,30€ |
| Verdure, crudités, fruit, tapenade maison, amandes grillées, huile d'olive, vinaigre balsamique | |
| <i>Cochonaille</i> | 9,40€ |
| Assortiment de charcuteries artisanales, tapenade maison, beurre, cornichon | |
| ④ <i>Fromage de l'étable</i> | 9,40€ |
| Assortiment de fromages régionaux au lait cru, noix de Grenoble, confiture myrtille | |
| ④ <i>Assiette italienne</i> | 14,70€ |
| Tomates, oignons, pesto, mozzarella, antipasti maison, olives | |
| <i>Salade du randonneur</i> | 21,00€ |
| Verdure et crudités, charcuteries, tapenade, cornichon, fromages régionaux, noix | |
| ④ <i>Gratin de ravioles du Royans</i> (accompagnée d'une salade) | 15,70€ |
| Petits raviolis du Vercors farcis aux herbes et fromage - Ravioles, crème, fromage | |
| <i>Pâtes fraîches maison</i> (préparées à la semoule et aux œufs) | |
| ④ <i>Nature</i> | 7,30€ |
| ④ <i>Sauce napolitaine</i> | 9,40€ |
| Sauce tomate, olives | |
| <i>Sauce bolognaise</i> | 14,70€ |
| Sauce tomate, viande hachée, oignon confit, olives | |
| <i>Sauce carbonara</i> | 14,70€ |
| Lardons, oignons confits, champignons, jaune d'œuf, crème | |
| <i>Sauce al' pesto</i> | 13,60€ |
| Pesto maison, jambon cru | |
| ④ <i>Sauce sicilienne</i> | 13,60€ |
| Aubergines, poivrons, sauce tomate, pesto, olives | |

UN P'TIT CREUX DANS LA JOURNÉE

- | | |
|---|-------|
| <i>Cochonaille</i> | 9,40€ |
| ④ <i>Fromage de l'étable</i> | 9,40€ |
| <i>Cake maison aux fruits ou Cookie maison au chocolat</i> | 3,00€ |
| <i>La marée bretonne</i> (sardines <i>Belle Iloise</i> , pain, beurre, tapenade, pickles) | 9,40€ |

Prix nets, service compris





LA CARTE DE L'AUBERGE

LE SOIR

MENU DE L'AUBERGE

Entrée

Soupe du soir ou Entrée(s) du moment (consultez l'ardoise)

Plat

Plat du soir au choix (consultez l'ardoise)

Fromage ou Dessert

MENU : 28,50€

ENTREE : 9,00€

PLAT : 16,50€

POUR LE PLAISIR

Dessert maison

8,00€

- ❖ Crème brûlée flambée à la Chartreuse
- ❖ Fondant au chocolat, sauce chocolat et glace lavande
- ❖ Dessert du moment
- ❖ Fromage blanc fermier, confiture et macaron maison

Glaces artisanales

1 boule	2,60€
2 boules	5,20€
3 boules	7,30€
supplément (chantilly, sauce chocolat, confiture)	1,00€
supplément alcool	2,50€

Prix nets, service compris

