

Menu Grand Som 24€

Entrées

Feuilleté de caillette chaude

(Pâté de porc, blettes, épinards et pâte feuilletée)

Ou

Cigares au fromage frais et à la chèvre

Feuilles de brick, salade verte tomates cerises, noix

Plat

Truite meunière

(Aux amandes citronnées à la crème +2€)

Flan de légumes, gratin dauphinois

Ou

Faux filet de bœuf de chartreuse (~220g)

Gratin dauphinois (+2€)

Sauce au poivre

Ou

Gratin de ravioles

Dessert

2 boules de glace artisanales au choix

Ou

Fromage blanc artisanal

(Sucre, coulis de fruit rouge ou crème)

Menu du midi

Du lundi au vendredi hors jours fériés

Plat du jour 9.00€

Entrée et dessert 11.00€

Entrée-plat / Plat-dessert 12.00€

Entrée, plat et dessert 13.50€

Menu enfant - de 12 ans 8.50€

Sirop au choix

Jambon blanc de chartreuse

Frites maison ou flan de légume

Ou

Petit gratin de ravioles et salade verte

Et

2 boules de glaces artisanales au choix

Spécialités Grand Som

Chartreuse : ½ reblochon pané sur lit de vin blanc, PDT vapeur, jambon cru et salade verte **18.00€**

Dauphinoise : Andouillette (boucherie Guerre) au St Marcellin, PDT vapeur et salade verte **19.00€**

Ravioles au choix : Jambon cru et salade verte

- *Emmental* 16.00€
- *Cèpes* 18.00€
- *Morilles* 19.00€

Fondue savoyarde pour 1 personne

Aux 4 fromages

(Beaufort, comté, emmental et abondance)

- *Nature* 18.00€
- *Cèpes* 20.00€
- *Morilles* 22.00€

- *Supplément charcuterie* 4.00€



La carte

Entrées

- *Cigares au fromage frais et à la chèvre* 9,00 €
Salade verte, Feuille de brick, tomate cerise, noix
- *Salade fraîcheur : fromage blanc et fruits du moment* 9,00€
Basilic et salade verte
- *Feuilletés de caillettes chaudes* 10,00€
Salade verte, tomate cerise
- *Assiette de charcuterie de chartreuse* 10,50€
Mozzarella et tomates cerise marinées, fruits sec

Plats

- *Truite meunière* 14,50€
Flan de légume et gratin Dauphinois
- *Truite aux amandes citronnées à la crème* 16,50€
Flan de légume et gratin Dauphinois
- *Faux-filet de bœuf de Chartreuse (~250g)* 18,00€
Sauce au poivre, frites maison et salade verte
 - *Avec gratin Dauphinois* 21,00€
- *Cuisses de grenouilles persillées (~270g)* 19,50€
Gratin Dauphinois et salade verte
- *Plancha du moment (week-end et vacances d'été)*
Salade, frites ou salade, gratin dauphinois (sup 2€)
Prix : voir ardoise

Desserts maison et fromages de Chartreuse

- *Tiramisu aux framboises* 5,00€
- *Tartelette aux noix et son caramel maison* 6,00€
- *Tartelette aux myrtilles* 5,00€
- *Trio de fromages secs de Chartreuse* 5,00€
- *Fromage blanc artisanal nature* 3,50€
(Avec coulis de fruits rouges ou crème) 3,90€
- *Dessert du moment*
Prix : voir ardoise

La grande majorité de nos produits est issue du terroir et du circuit court
Viande et charcuterie de la boucherie Guerre
Fromages secs de la coopérative laitière
Fromage blanc de l'E.S.A.T du Habert

Le chef vous prépare des plats traditionnels et certains peuvent demander plus de temps (ex : les grenouilles ou la spécialité Chartreuse).

Nos plats étant copieux, n'hésitez pas à nous demander de quoi les emmener ainsi que votre vin.

Merci de votre présence