

# *Menu Grand Som 25€*

## *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, légumes, noix*

## *Plats*

*Truite meunière*

*Flan de légumes, gratin dauphinois*

*(Supplément amandes citronnées à la crème +2€)*

*Ou*

*Faux filet de bœuf de chartreuse (~220g)*

*Frites maison et salade verte, Sauce au poivre*

*Supplément Gratin dauphinois (+2€)*

*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€*

*(Voir le menu sur l'ardoise*

*À l'entrée ou à l'intérieur)*

\*\*\*\*\*



## *Spécialités Grand Som*

- **Chartreuse** : ½ reblochon pané sur lit de vin blanc, PDT vapeur, jambon cru et salade verte 18,00€
- **Ravioles au choix** : Jambon cru et salade verte
  - **Emmental** 16.00€
  - **Cèpes** 18.00€
  - **Morilles** 19.00€
- *Pour les végétariens nous remplaçons le jambon cru par plus de salade des noix et des fruits de saison*
- **Dauphinoise** : Andouillette (boucherie Guerre) au St Marcellin, PDT vapeur et salade verte 19,00€
- **Formule Terroir** : Charcuterie et fromages secs de Chartreuse accompagnés de frites maison 20,00€

### *Menu Enfant 8,50€*

*- de 12 ans*

*1 sirop au choix*

*Jambon blanc ou steack haché*

*Frites maison et/ou flan de légumes*

*Ou*

*Petit gratin de ravioles et salade verte*

*Et*

*2 boules de glaces artisanales au choix*

## *La carte*

### *Grandes Salades*

- *Cigares au fromage frais et à la chèvre* 13,00 €  
*Salade verte, Feuille de brick, légumes, noix, fruit de saison*
- *Salade Italienne* 15,00€  
*Burrata, tomates confites, aubergines rôties, fruit de saison*
- *Feuilletés de caillettes chaudes* 12,00€  
*Salade verte, légumes, fruit de saison*
- *Assiette de charcuterie de chartreuse* 14,00€

### *Plats*

- *Truite meunière* 16,00€  
*Flan de légume et gratin Dauphinois*
- *Truite aux amandes citronnées à la crème* 18,00€  
*Flan de légume et gratin Dauphinois*
- *Faux-filet de bœuf de Chartreuse (~250g)* 19,00€  
*Sauce au poivre, frites maison et salade verte*
  - *Avec gratin Dauphinois* 22,00€
- *Cuisses de grenouilles persillées (~270g)* 21,00€  
*Gratin Dauphinois et salade verte*

## *Desserts maison et fromages de Chartreuse*

- *Tiramisu aux framboises* 5,00€
- *Tartelette aux noix et son caramel maison* 6,00€
- *Tartelette aux myrtilles* 5,50€
- *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* 5,50€

---

*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*