

Entrées / Starters



Assortiment de charcuteries de nos montagnes

Plate of local cold cuts from the mountain 12,00 €



Hareng fumé pommes à l'huile

Smoked herring potato in oil 10,00 €



Le «Berthoud» fondue d'Abondance

The "Berthoud" baked cheese 10,00 €



Tartare de saumon à la ciboulette

Salmon tartare with chives 12,00 €



Carpaccio de bœuf au parmesan

Beef carpaccio capers and parmesan 12,00 €

Fois gras de canard maison au vin de noix sur toasts

Homemade duck "foie gras" with toasts 12,00 €



Cassolette d'escargots

Burgundy snails

Par 6 8,00 €

Par 12 14,00 €

Coquillages & Crustacés / shellfish & crustaceans

Huîtres de Bouzigues 

Huîtres d'Oléron 

Crustacés 

Soupes / soups

Gratinée lyonnaise au madère

Allergie Gluten

Onion soup with cheese, eggs and crouton

13,00 € 



Soupe à l'oignon

Onion soup

10,00 € 



Soupe de poissons

Fish soup

12,00 € 



Moules Frites / Mussel & french fries

Marinières

Selon arrivage (mai à décembre)

Marinières

16,00 € 



Bleu du Vercors

With "Sassenage" blue cheese

18,00 € 



Crème et basilic

Cream and basil

18,00 € 



Salades gourmandes / Gourmet salads 

La salade de saison


Salad of the day

14,00 € 



La Dauphinoise

Murçon chaud, noix, bleu du Vercors rôti


Murçon sausage, walnut, "Sassenage" 14,00 € 

blue cheese



La végétarienne

Mix de crudités de saison et ravioles frites

Assorted raw vegetables and fried "ra- 14,00 € 


violes"



L'italienne

Mozzarella, tomate séchées, jambon cru, par-

mesan


mozzarella, dried tomato, ham and 15,00 € 

parmesan



La Landaïse

Foie gras maison, magret fumé, gésiers tièdes

"foie gras", gizzard and smoked duck 17,00 € 

breast



Salade Océane

salade de crudité, noix, filet de harengs, crevettes.

salad, raw vegetables, walnut, smoked herring, prawns.



Ravioles du Royans 'Mes Ravioles'



Ravioles crème et basilic

Cream and basil

13,00 €



Ravioles au bleu du Vercors.

With "Sassenage" blue cheese

14,00 €



Ravioles noix et parmesan (à l'huile d'olive)

Walnut and parmesan

16,00 €



Ravioles crème et morilles

Cream and "morilles" mushrooms

17,00 €



Diot de Savoie sur ravioles et légumes

Pork sausage, shallot sauce and vegetables

19,00 €



Murçon sur ravioles aux morilles

Cooked pork veal sausage, cream and morilles

17,00 €



Ravioles crème, crevettes à l'anis

Ravioles cream and anise shrimp

23,00 €



1/2 homard rôti sur ravioles

With 1/2 lobster

34,00 € 



"brasserie Française" / brewery specialty

Le plat brasserie

Brasserie dish of the day

17,00 € 



Tête de veau à l'ancienne sauce ravigote, légumes

Roulé Origine France

Traditional head of veal with ravigot
sauce and steamed potatoes

19,00 € 



Andouillette moutarde cuite au four, frites

5 A origine France

Baked andouillette in mustard with
french fries

19,00 € 



Foie de veau graines de sarrasin, gratin dauphinois

Origine France

Veal liver with buckwheat sauce, gra-
tin dauphinois

24,00 € 



Cuisses de grenouilles en persillade, frites

French frogs' legs, garlic and parsley,
french fries

22,00 € 



Plats des Alpes / Regional dishes



Caillette braisée au jus forestier, gratin dauphinois

Viande de porc braisé aux herbes

Origine France

Braised pork and herb faggot, gratin dauphinois 17,00 €



Diot de Savoie aux échalotes, gratin dauphinois, légumes

Viande de porc Braisé au vin Blanc

Origine Régional Dauphinois

Pork sausage with white wine and shallots, gratin dauphinois and vegetables 15,00 €



Murçon Matheysin, légumes et pommes vapeur, sauce ravigote

Saucisson chaud au graine de fenouil

Origine Régional Dauphinois

cooked pork veal sausage flavoured with fennel seeds, vegetables 17,00 €



Le «Berthoud» et son assiette salade, jambon cru, pommes vapeur

Fondue d'Abondance Spécialité de Haute Savoie

Cheese from "Abondance" area baked with a touch of maderia garlic and mustard and a breadcrumb crust 18,00 €



La tartiflette avec salade verte

cheese, potatoes, bacon, onion ans 17,00 €



Tartares & Carpaccio

Tartare de bœuf

Servi avec frites et salade

origine france

Beef tartar with french frie and salad 17,00 €



Carpaccio de bœuf

Servi avec frites et salade parmesan

origine France

Beef carpaccio with french fries and salad 18,00 €



Tartare de saumon à la ciboulette

Servi avec frites et salade

Salmon tartar with french fries ans salad 20,00 €



Tartare de bœuf clic-clac

Servi avec frites et salade

origine france

Beef tartar on the gril with french fries and salad 18,00 €



Viandes / Meats

Côte de bœuf /Grilled rib of beef

Origine France,

2 accompagnements : frites , légumes gratin dauphinois, salade verte.

- 1 kg mini Pour 2 personnes 62,00 €



Bavette "Angus" (200g)

2 accompagnements : frites , légumes aratin dauphinois. salade verte.



Filet de bœuf / Filet beef

2 accompagnements : frites , légumes gratin dauphinois, salade verte.

Nature Origine France 26,00 €
Façon Rossini (foie gras) 34,00 €



Entrecôte XL (350g)

2 accompagnements : frites, gratin dauphinois, salade verte, légumes

Origine France 27,00 €



Supplément sauces / supplement sauce 2,00 €

Forestière, bleu, poivre vert



Supplément sauces - aux morilles 5,00 €



Le Banc du Poissonnier / Fish



Pour tout les poissons merci de consulter

L'ardoise

consult our slate



Plat Signature / signature dish



Le terre & mer / surf and turf

Filet de bœuf et 1/2 homard flambé

Beef fillet and 1/2 Lobster flamed with cognac

Origine France 39,00 €



**L'assiette Ostréicole / Oyster plate**

6 Olérons n°3 et 2, 6 Bouzigues 3 n°3 et 2.

1 pers.

24,00 €

**Le panier de l'océan / ocean plate**

Huîtres / Oysters

2 Oléron n°3, 2 Bouzigues n°3,

2 crevettes (pink prawns), 3 bulots (whelks),

crevettes grises (grey shrimp)

1 pers

21,00 €

**Le casier / The cashier**

1 gambas XXL (King prawns), 4 crevettes (pink prawns), 4 bulots (whelks), 1/2 tourteau (crab), crevettes grises (grey shrimp), bigorneaux (winkles), tartare de saumon (salmon tartar).

1 pers

43,00 €

**Le moussaillon / The Sailor**

6 Huîtres / oysters 1 gambas XXL (King prawns), 3 crevettes (pink prawns), 3 bulots (whelks), 1/2 tourteau (crab), crevettes grises (grey shrimp), bigorneaux (winkles) Amande.

1 pers

54,00 €

**Le mareyeur / The fishmonger**

12 Huîtres (oysters), 2 gambas XXL (King prawns), 4 crevettes (pink prawns), 6 bulots (whelks), 1 tourteau (crab), crevettes grises (grey shrimp), bigorneaux (winkles) Amande, moules crues.

2 pers

98,00 €



Fromages / cheeses

Assiette 5 morceaux

Plate of 5 cheese

8,00 € 



Blanc faisselle à la crème

Fresh cream cheese

5,00 € 



Blanc faisselle au coulis de fruits rouges

Fresh cheese with red fruit coulis

5,50 € 



Desserts maison / homemade desserts

Vacherin glacé myrtille

7,00 €

Meringue and blueberry ice cream



Vacherin glacé chartreuse

7,00 €

Meringue and chartreuse ice cream



Vacherin glacé chartreuse et verre de Mof 2 cl

9,00 €

Meringue and chartreuse ice cream with shot of Chartreuse MOF



Crème brûlée

6,00 €



Profiteroles au chocolat chaud (2 choux)

6,00 €

2 choux buns with vanilla ice cream and hot chocolate



Tarte Tatin avec chantilly et caramel Supplément glace vanille +1,5

6,00 €

Tarte Tatin avec chantilly et caramel 6,00 €

Supplément glace vanille +1,5

Tarte tatin with caramel coulis and whipped cream

With 1 scoop of vanilla +1,5



Tarte aux noix du Dauphiné 6,00 €

Supplément glace noix +1,5€

Walnut tart, whipped cream

With 1 scoop of walnut ice cream +1,5



Coulant tiède au chocolat et crème anglaise 7,00 €

Fondant chocolate cake with custard



Café gourmand 7,00 €

A gourmet coffee



Thé gourmand 8,00 €

A gourmet tea



Coupes de Glaces Maître artisan Glacier



Dame Blanche 6,50 €

2 boules vanille, chocolat chaud, chantilly.

2 vanilla, hot chocolate, whipped cream.



Chocolat Liégeois 6,50 €

2 boules chocolat, chocolat chaud, chantilly

2 chocolate, hot chocolate, whipped cream.



Café Liégeois 6,50 €

2 boules café, café expresso, chantilly.

2 coffee, coffee expresso, whipped cream.



La fruit rouge 7,50 €

1 framboise, 1 fraise, 1 myrtille, coulis, chantilly

1 blueberry, 1 strawberry, 1 raspberry, coulis,

whipped cream.



Coupe Dauphinoise 6,50 €

2 boules noix, cerneaux de noix, caramel,

chantilly

2 walnut, walnut piece, caramel, whipped

cream.



Coupe des Alpes 6,50 €

1 noix, 1 chartreuse, chocolat chaud, chantilly

1 walnut, 1 chartreuse, walnut piece, hot choco-

late, whipped cream.



Coupe Mont-Blanc 7,00 €

Vanille, caramel, crème de marron, meringue,

chantilly

1 vanilla, 1 caramel, chestnut cream, meringue,

whipped cream.



Banana split 9,00 €

1 vanille, 1 fraise, 1 chocolat, chocolat chaud,

chantilly

1 vanilla, 1 chocolate, 1 strawberry, 1 Banana, hot

chocolate, whipped cream.



Coupe Génépy 8,50 €

2 boules myrtille, génépy, chantilly

2 blueberry, génépy liquor, whipped cream.



Chartreuse

9,00 €

2 boules Chartreuse, liqueur de Chartreuse,
chantilly

2 chartreuse, Chartreuse liquor, whipped
cream.

**Colonel**

9,00 €

2 boules citron, vodka, tranche de citron

2 lemon, vodka, slice of lemon

**Boule de glace**

Chocolat, vanille, fraise, café, noix, myrtille, ci-
tron, caramel beurre salé, framboise, noix de
coco, chartreuse.

Chocolate, vanilla, strawberry, walnut, coffee,
chartreuse, coconut, blueberry, lemon...

1 boule

2,50 €



2 boules

4,00 €

3 boules

5,00 €

Supp chantilly

1,00 €

Supp chocolat

1,00 €

