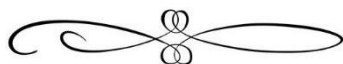




Carte « De L'Auberge »

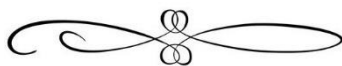


Menu servi uniquement le midi du Mercredi au Samedi

Salade

Entrée 12,50€ Plat 20,50€

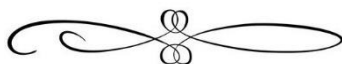
- Salade Estivale : Gravlax de Truite, Fenouil, Tomates, Courgettes, Agrumes, Carottes, Poivrons & Burrata
- Salade Du Vercors : Ravioles de la Maison Rambert, Noix, Bleu du Vercors Fermier, Carpaccio de Bœuf Charolais



Tartine

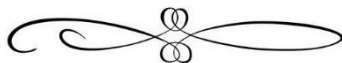
Entrée 11,50€ Plat 19,50€ Supplément Frites 6€

- Italienne : Focaccia, Poulet Mariné, Roquette, Pesto, Tomates Confites & Burrata
- Vertaco : Pain, Bleu du Vercors Fermier, Ravioles de la Maison Rambert, Jambon Sec de Savoie, Confit D'Oignon & Pickles



Plats

- Punta Lomo Ibérique Grillé, Frites Maison ou Pommes de terres Nouvelles & Sauce Morilles 22€
- Tartare de Bœuf à l'Italienne, Frites Maison 22€
- Pavé de Thon Grillé à la Plancha, Légumes Verts & Sauce Vierge 25€
- Foie Gras de Canard Français Mi cuit (60g), Chutney de Noix & Pain d'Épices 16€



Desserts

- Tartelette aux Fraîse de Joël & Pistache 9,50€
- Salade de Fruits Frais 6,50€
- Coupe Glacée : Dame Blanche (3 boules Vanille, Sauce Chocolat Maison, Chantilly) 8,50€
- Dame Rouge (1 boule Vanille, Fraîse, Framboise, coulis, Chantilly) 8,50€
- After Eight (2 boules Menthe Chocolat, Chantilly, Get 27) 9,00€
- Bretonne (3 Boules Caramel Beurre Salé, Coulis Caramel, Chantilly, Brisures Palets Bretons) 8,50€