



Notre carte

Planche de charcuterie de Savoie pour votre apéritif <i>Jambon cru, Bœuf séché, Saucisson</i>	6,50 €
Salade composée de l'Herbe Tendre <i>composition du chef en fonction de la saison</i>	15.50 €
Hamburger au fromage « délice de Chartreuse » <i>Steak haché 150 gr, Salade, Oignons, Frites, moutarde et Ketchup</i>	16,00 €

Entrecôte de Chartreuse *	18,50 €
Filet de bœuf de Chartreuse *	22,50 €
Filet de Lavaret du lac du Bourget * Pêche Parpillon <i>*avec salade verte et frites maison « sauf exception » et légumes du jour (sauce au bleu de Chartreuse ou aux échalotes : +1.50 €)</i>	22,50 €
Truite fraîche (300 gr. env.) de St Christophe sur Guiers façon meunière aux amandes <i>accompagnée de risotto de Crozets, légumes du jour et salade verte</i>	18,50 €
Gratin de Ravioles du Dauphiné aux courgettes <i>avec salade verte (ajout de Bleu de Chartreuse : +1.50 €)</i>	15,50 €
Diots savoyards et Crozets de Savoie avec salade verte	15,50 €

Faisselle fermière de Chartreuse	3,50 €
Faisselle fermière à la crème ou au coulis de fruits	4,00 €
Fromages de Chartreuse (assortiment de 3 fromages secs)	3,50 €

Prix toutes taxes comprises – Service compris