



Gîte & Auberge
en Chartreuse

Menu de l'Auberge

Principalement en semaine le midi (hors Week end)

*« Notre chef Thomas, vous propose chaque semaine une nouvelle idée »
à découvrir sur l'ardoise*

Entrée : *selon la saison*

Plats : *Un plat cuisiné avec
son accompagnement de saison*

Dessert : *Dessert du jour ou 2 b. de glace*

- Entrée-plats-dessert 18.50€
- Entrée-plats ou plats-dessert 16.50€

Nos plats faits maison sont élaborés sur place à partir de produits bruts régionaux



Notre carte d'été

Nos plats sont élaborés sur place à partir de produit brut régionaux

Planche de charcuterie du pays	6.50€
Salade du soleil	16.50€
« Salade, jambon cru du pays, mozza, melon, pastèque, huile d'olive fumée »	
Truite fraîche (300g) de St Christophe Sur Guiers façon meunière aux amandes « servie avec haricots vert en persillade, frites et salade »	21.00€
Entrecôte de Chartreuse (250g)	22.50€
« Servie avec haricots vert en persillade, frites et salade » (Sauce au bleu de chartreuse ou sauce au poivre)	
Gratin de ravioles du Dauphiné aux courgettes	17.50€
« Servie avec sa salade »	
Friture d'éperlans ou d'ablettes selon arrivage	26.00€
« Servie avec frites et salade »	
Croziflette au délice de chartreuse et diots savoyard	17.50€
« Servie avec sa salade »	
Fondue la vrai Savoyarde (à partir de 2 pers et uniquement le soir)	20.00€
« Servie avec sa salade et supplément charcuterie du pays 4.50€ »	

« Origine des viandes U.E »



MENU ENFANT au choix pour 9.00 €

Avec sirop au choix et 1 boule de glace

Steak frites

Ou

Croziflette

Ou

Gratin de ravioles du Dauphiné

Nos plats faits maison sont élaborés sur place à partir de produits bruts régionaux



Nos desserts et coupes glacée

Tarte aux myrtilles	6.50 €
Nougat glacé à la Chartreuse	6.50€
Parfait au chocolat meringué	6.50 €
Gaufre accompagnement au choix Confiture myrtille, pâte à tartiner, chantilly, sucre	4.50 €
Fromage blanc du Habert Crème ou coulis fruits rouges	4.00 €
Fromages secs des Entremonts	4.50 €

Coupes glacées **6.50€**

LA CASCADE

2 boules citron, 1 boule orange sanguine avec citron et orange

LE GRANIER

2 boules vanille, 1 boule caramel, crème de marron, éclat de meringue chantilly

LA ROCHE VEYRAND

1 boule chocolat, 1 boule noisette, 1 boules vanille, pâte à tartiner, chantilly

LES PERES CHARTREUX

3 boules chartreuse, 2 cl de liqueur de chartreuse, chantilly

L'AFFOGATO

2 boules vanille, 1 boule café, 1 expresso, chantilly et chocolat noir amer

Nos parfums de glace

Les classiques : Chartreuse, rhum raisin, café, chocolat, vanille, noisette, caramel au beurre salé

Les sorbets : Fraise, framboise, myrtille, citron, orange sanguine, coco

1 boule 2.00 € 2 boules 3.50 € 3 boules 5.00 € suppl 1.00 €