



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*



Gîte & Auberge  
en Chartreuse

## Notre carte

**Planche pour votre apéritif, de charcuterie ou fromage de Savoie ou bien une mixte ! 2 pers (150g) 6.50 € ou 4pers (280g) 9.50€**

**Friture Eperlan à partager pour l'apéro 2pers (150g) 9.50€**

**4pers (280g) 13.50€**

**Salade composée de l'Herbe Tendre 15,50 €**

*composition du chef en fonction de la saison*

**Hamburger au fromage délice de Chartreuse 17.00 €**

*Steak haché 150 gr, Salade, Oignons, Frites, moutarde et Ketchup*

**Entrecôte de Chartreuse \* « 250 gr » 22,50 €**

*(sauce au bleu de Chartreuse : +1.50 €)*

**Truite fraîche (300 gr. env.) de St Christophe sur Guiers 21.00 €**  
**façon meunière aux amandes**

**Gratin de Ravioles du Dauphiné aux courgettes 17.50 €**

*avec salade verte (ajout sauce au Bleu de Chartreuse : +1.50 €)*

**Accompagnement frites salades légumes**

« Origine des viandes U.E »

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



## **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 spécialités savoyardes aux fromages *accompagnées de salade verte (prix par personne)*

<b>FONDUE la vrai savoyarde</b> (à partir de 2 personnes) <i>Grand-Duc, Estival, Tomme de Savoie</i>	<b>20.00€</b>
<b>FONDUE savoyarde aux morilles</b> (à partir de 2 personnes) <i>Emmental, Comté, Beaufort</i>	<b>22.50 €</b>
<b>TARTIFLETTE</b> <i>au reblochon avec oignons, crème et lardons</i>	<b>17,50 €</b>
<b>CROZIFLETTE</b> <i>au délice de Chartreuse avec crème et diots savoyards</i>	<b>17,50 €</b>
<b>RACLETTE Traditionnelle et charcuterie de Chartreuse</b> (à partir de 2 personnes)	<b>22,00 €</b>
<b>REBLOCHONNADE</b> <b>1Reblochon, Pommes de terre et Charcuterie de Savoie</b> (à partir de 2 personnes)	<b>22,00 €</b>

*\* Supplément de 4,50 € pour compléter votre fondue, votre tartiflette ou votre croziflette avec de la charcuterie de pays*

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



## Nos desserts

<b>Tarte aux myrtilles</b>	<b>6.50 €</b>
<b>Nougat glacé à la Chartreuse</b>	<b>6.50€</b>
<b>Parfait au chocolat meringué</b>	<b>6.50 €</b>
<b>Gaufre au sucre</b>	<b>4.00 €</b>
<b>Gaufre accompagnement au choix</b> Confiture myrtille, pâte à tartiner, chantilly	<b>4.50 €</b>
<b>Gaufre HERBE TENDRE</b> Accompagnement au choix, chantilly et 1 b de glace au choix	<b>6.50 €</b>
<b>Fromage blanc du Habert</b> Crème ou coulis fruits rouges	<b>4.00 €</b>
<b>Fromages secs des Entremonts</b>	<b>4.50 €</b>

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



## Nos Coupes Glacées

**6.50 €**

### **L'HERBE TENDRE**

1 boule fraise, 2 boules framboise, 1 boule myrtille et fruits

### **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

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