



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*

Plats :

*Un plat cuisiné avec
son accompagnement de saison*

Dessert :

Dessert du jour ou 2 b. de glace

- **Plat-dessert** **18.50€**

- **Plat du jour** **16.50€**

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



Notre carte

Planche pour votre apéritif, de charcuterie de Savoie !

6.50€

Salade composée de l'Herbe Tendre

18,50€

composition du chef en fonction de la saison

Hamburger au délice de Chartreuse

19.50€

Steak haché 150 gr, Salade, Oignons frits, Ketchup, servie avec frites et salade

Entrecôte de Chartreuse 250gr

23,50€ servie avec frites et salade

Truite fraîche entière 300 gr de St Christophe sur Guiers

22.50€

façon meunière aux amandes

Servie avec polenta et salade

Gratin de Ravioles du Dauphiné aux courgettes

18.50€

servie avec salade verte

Friture d'éperlans ou d'ablettes selon arrivage

22.50€

Servie avec polenta et salade

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

« Origine des viandes française, Chartreuse, U.E »



MENU ENFANT au choix pour 11.00 €

Avec sirop au choix et 1 boule de glace

**Steak frites
Ou
Charcuterie frites**

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



**L'auberge de l'herbe tendre et son équipe
vous souhaite la bienvenue !!**

L'Origine de nos produits

**Afin de vous offrir les meilleurs de nos
terroirs, nous utilisons essentiellement des
produits frais de la région**

- **Viande : La boucherie Guerre**
- **Fromages : fromages des Entremonts
provenant de fermes de Chartreuse et de
la [Coopérative laitière d'Entremont-le-
Vieux](#)**
- **Fromages blancs du Habert à Entremont
le Vieux**

- **Truites de la pisciculture PETIT de St Christophe sur Guiers**



Nos spécialités savoyardes aux fromages (Prix par personne sauf pour la croziflette)

FONDUE la vraie savoyarde

21.50€

Grand-Duc, Estival, Tomme de Savoie

Servie avec salade « à partir de 2 pers »

FONDUE savoyarde aux morilles

23.00€

Grand-Duc, Estival, Tomme de Savoie

Servie avec salade « à partir de 2 pers »

RACLETTE Traditionnelle et charcuterie de Chartreuse

24,50€

Servie avec pommes de terre, charcuterie de Savoie et salade

« à partir de 2 pers »

CROZIFLETTE

18,50€

au délice de Chartreuse avec crème et diots savoyards

Servie avec salade

Supplément de 4,50 € pour compléter votre fondue, votre croziflette avec de

la charcuterie de pays

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



Nos desserts et coupes glacées

Tarte aux myrtilles

6.80 €

Crème brûlée à la Chartreuse

6.80 €

Gaufre accompagnement au choix

5.80 €

Confiture myrtille, pâte à tartiner, chantilly, sucre

Fromage blanc du Habert

4.80 €

Crème ou coulis fruits rouges

Fromages secs des Entremonts

5.80 €

LES PERES CHARTREUX

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

6.80€

L'AFFOGATO

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

6.80€

LA ROCHE VEYRAND

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

6.80€

Nos parfums de glace

Les classiques : Chartreuse, café, chocolat, vanille, noisette

Les sorbets : passion, framboise, myrtille, citron

1 boule 2.50 € 2 boules 4.00 € 3 boules 6.00 € suppl 1.00 €