

Bienvenue à l'auberge de l'herbe tendre

Afin de vous offrir les meilleurs de nos terroirs, nous utilisons essentiellement des produits frais de la région, en circuit court:

- ✓ Viande de La boucherie Guerre – Saint Pierre d'Entremont
- ✓ 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
- ✓ Spar de Saint Pierre d'Entremont,
- ✓ La boulangerie au délice de Chartreuse – Saint Pierre d'Entremont
- ✓ Le fournil du petit ramoneur – Saint Pierre d'Entremont

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

Notre carte

Tarifs valable du 26 octobre 2024 au 30 mars 2025

COTE APERO

Planche pour votre apéritif, de charcuterie de Savoie (1 pers) 6,50 €

saucisson, jambon cuit, coppa, cornichons

Friture d'éperlans selon arrivage 7,50 €

NOS PLATS SERVIS AVEC DES FRITES CUITES A LA GRAISSE DE BOEUF

Salade chartrousine

*Choux rouge mariné, choux blanc, carotte, tome de chartreuse, toasts de délice
coulant à l'ail, charcuterie de pays* **17,00 €**

Burger savoyard au délice de Chartreuse

*Steak haché 150 gr, fromage délice de chartreuse, pickels de choux rouge, salade
verte, crispy oignon, mayonnaise servi avec accompagnement selon saison* **19,50 €**

**Entrecôte VBF 250gr avec son beurre vin rouge échalotte façon
bourguignon**

23,50 €

servie frites et salade

Carpaccio de bœuf à l'iséroise

*Noix de Grenoble, tome des Entremonts, cornichons et huile d'ail des ours (selon
saison), servi avec frites et salade* **18,00 €**

Pavé de truite saumonée marinée

Marinade d'ail, noix, safran et huile d'olive, servi avec polenta, salade **19,00 €**

Filet de Sandre au beurre façon maître d'hôtel

Ail des ours (selon saison), vin blanc, échalote servi avec polenta, salade **21,50 €**

Gratin de ravioles gratiné aux courgettes  17,00 €

Servi avec salade


Gratin de ravioles gratiné aux morilles  18,50 €

Servi avec salade

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



Gîte & Auberge
en Chartreuse

Aubergine à la parmigiana  **17,00 €**

Aubergine gratinée, féta, sauce tomate, huile d'olive et parmesan, servie avec salade

Salade chartrousine 

Choux rouge mariné, choux blanc, carotte, tome de chartreuse, toasts de délice coulant à l'ail, polenta **17,00 €**

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

Nos spécialités savoyardes

Fondue la vraie savoyarde à partir de 2 pers.

*Grand-Duc, Estival, Tomme de Savoie
Servie avec salade*

**21,50 €
par pers.**

Fondue savoyarde aux morilles à partir de 2 pers.

*Grand-Duc, Estival, Tomme de Savoie
Servie avec salade*

**23,00 €
par pers**

Raclette Traditionnelle ou à l'ail des ours à partir de 2 pers

Servie avec pommes de terre, charcuterie de Savoie salade

**24,50 €
par pers**

Croziflette Crozets, fromage délice de Chartreuse, crème, diot savoyard tranché

Servie avec salade

18,50 €

Reblochonade

Servie avec pommes de terre, charcuterie de Savoie salade

22,50 €

Supplément charcuterie de pays

**6,50 €
par pers.**

Menu enfant

jusqu'à 10 ans

Sirop au choix

Gratin de ravioles avec salade

ou

Filet de poulet pané

Frites

1 boule de glaces

Parfum au choix

11,00 €

NOS DESSERTS

Tarte aux myrtilles	6.80 €
<i>Pâte sablée au sésame, crème pâtissière, myrtilles enrobées</i>	
Crème brûlée à la noisette	6.80 €
<i>Supplément flambée à la chartreuse</i>	
Mousse glacée chocolat beurre de cacahuète	6,80 €
Gaufre accompagnement au choix	5,80 €
<i>Coulis de myrtille, pâte à tartiner, sucre, caramel, chantilly</i>	
Fromage blanc du Habert	
<i>Au choix coulis fruits rouges, sucre, crème</i>	
	4,80 €
Fromages secs des Entremonts	5,80 €
Café, thé ou tisane gourmand(e)	
<i>Crème brûlée noisette, verrine façon tarte myrtille, mousse glacée chocolat beurre de cacahuète</i>	
	7,80 €

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

NOS GLACES

La roche veyrand **7,80 €**

1 boule chocolat noir, 1 boule chocolat blanc, 1 boules vanille, pâte à tartiner, chantilly

La dame blanche **6,80 €**

2 boules vanille, chantilly, sauce chocolat, amandes effilées

L'affogato **6,80€**

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

La Granier **7,80 €**

1 boules vanille, 1 boule noisette, 1 boule chocolat crème de marron, chantilly

La cascade exotique **7,80**

1 boule de citron, 1 boule orange sanguine, 1 boule passion, amandes effilées, coulis de fruits rouge, chantilly

Le trio des pères chartreux

1 boule chartreusito, 1 boule chartreuse mule, 1 boule chartreuse orange **7,80 €**

Supplément 2 cl de chartreuse

2,20 €

Coupe une boule : 2,50 €

Coupe deux boules : 4,50 €

Coupe trois boules : 6,50 €

Nos parfums de glaces : vanille, café, chocolat, noisette, chartreuse, chocolat blanc

Nos sorbets : citron, myrtille, framboise, orange sanguine, passion

Supplément chantilly ou coulis : 1,00

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

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

Menu de l'Auberge

En semaine (hors Week end)

Plat

ou

Plat + dessert

Suggestion du weekend

Plat

Ou

Plat + dessert



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