

Bienvenue à l'auberge de l'herbe tendre

Afin de vous offrir le meilleur 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
- ✓ Truites de la pisciculture Petit de St Christophe sur Guiers
- ✓ Spar de Saint Pierre d'Entremont,
- ✓ La boulangerie aux délices de Chartreuse – Saint Pierre d'Entremont
- ✓ Le fournil du petit ramoneur – Saint Pierre d'Entremont
- ✓ Sorbets chartreusito, chartreuse mule, chartreuse sun et glace chartreuse chocolat de l'éclat des cimes – Saint Pierre de Chartreuse

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

*présence d'allergènes : la liste est consultable à l'accueil

Notre carte automne - hiver

Tarifs valables du 26 octobre 2024 au 30 mars 2025

COTE APERO

Planche de charcuterie de Savoie (2 pers)

Saucisson, jambon cru, coppa, cornichons

6,50 €

Friture d'éperlans (2 pers)*

7,50 €

SALADE

Salade chartreuse *

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

17,00 €

PLATS

Servis avec des frites cuites à la graisse de boeuf

Burger savoyard au délice de Chartreuse *

19,50 €

Steak haché 150 gr, fromage délice de chartreuse, pickels de choux rouge, salade verte, crispy oignon, mayonnaise.

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

23,50 €

POISSONS

Servis avec polenta et salade

Pavé de truite saumonée, mariné *

19,00 €

Marinade d'ail noir, safran et huile d'olive.

Filet de Sandre au beurre façon maître d'hôtel *

21,50 €

Ail des ours (selon saison), vin blanc, échalote.

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

*présence d'allergènes : la liste est consultable à l'accueil

COTE VEGGIE

Gratin de ravioles gratiné aux courgettes 🌱*

Servi avec salade

17,00 €

Gratin de ravioles gratiné aux morilles 🌱*

Servi avec salade

18,50 €

Risotto de crozets aux trompettes de mort et feta gratiné au parmesan 🌱*

Aubergines gratinées, féta, sauce tomate, huile d'olive et parmesan, servies avec salade

17,00 €

Salade veggie 🌱*

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

*présence d'allergènes : la liste est consultable à l'accueil

Spécialités savoyardes

Fondue la vraie savoyarde à partir de 2 pers.* <i>Grand-Duc, Estival, Tomme de Savoie, servie avec salade</i>	21,50 € par pers.
Fondue savoyarde aux morilles à partir de 2 pers.* <i>Grand-Duc, Estival, Tomme de Savoie, servie avec salade</i>	23,00 € par pers
Supplément charcuterie de pays pour 2 personnes	6,50 €
Raclette Traditionnelle à partir de 2 pers* <i>Servie avec pommes de terre, charcuterie de Savoie, salade</i>	24,50 € par pers
Croziflette * Fromage délice de Chartreuse, crème, diot savoyard tranché, servie avec salade	18,50 €
Reblochonade à partir de 2 pers.* Servie avec pommes de terre, charcuterie de Savoie, salade	22,50 € Par pers

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

*présence d'allergènes : la liste est consultable à l'accueil

Menu enfant

(jusqu'à 10 ans)

11,00 €

Sirop au choix

Gratin de ravioles avec salade*

ou

Filet de poulet pané

Frites

1 boule de glace

Parfum au choix

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

*présence d'allergènes : la liste est consultable à l'accueil

LES DESSERTS

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

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

*présence d'allergènes : la liste est consultable à l'accueil

LES GLACES

La roche veyrand 7,80 €

1 boule chocolat noir, 1 boule chocolat blanc, 1 boule 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, 1 expresso, chantilly et chocolat noir amer

La Granier 7,80 €

1 boule 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 rouges, chantilly

Le trio des pères chartreux (sorbets de l'éclat des cimes) 7,80 €

1 boule chartreusito, 1 boule chartreuse mule, 1 boule chartreuse orange

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 artisanales : vanille, café, chocolat, noisette, chartreuse, chocolat blanc.

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

Nos parfums de glaces et sorbet de l'éclat des cimes – Saint pierre de chartreuse : chartreuse-chocolat, chartreuse mule, chartreuse orange , chartreuse mule

Supplément chantilly ou coulis : 1,00 €

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

*présence d'allergènes : la liste est consultable à l'accueil