



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
- ✓ 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
- ✓ 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

Tarifs valables du 01 Avril 2025 au 30 Septembre 2025

COTE APERO

Planche de charcuterie de Savoie (2 pers)

Saucisson, jambon cru, coppa, cornichons

7,50 €

Friture d'éperlans (2 pers) *

9,50 €

SALADE

Salade chartreuse *

Choux rouge mariné, choux blanc, carotte, féta marinée à l'huile d'olive, toast de délice coulant à l'ail, charcuterie de pays

17,50 €

Salade « façon César » *

Choux rouge mariné, choux blanc, carotte, féta marinée à l'huile d'olive, toast de délice coulant à l'ail, poulet pané, croutons

17,50 €

PLATS

Servis avec des frites cuites à la graisse de boeuf

Burger savoyard au délice de Chartreuse * (servi uniquement « à point »)

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

19,50 €

Filet de boeuf VBF 250gr avec son beurre vin rouge échalotte façon bourguignon *

24,50 €

POISSONS

Servis avec polenta et salade

Pavé de truite saumonée, mariné *

Marinade d'ail noir, paprika fumé et huile d'olive.

22,50 €

Dorade royale *

Marinade à l'ail des ours, pesto basilic citronné

21,50 €

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  *	18,00 €
<i>Servi avec salade</i>	
Gratin de ravioles gratiné aux morilles  *	19,50 €
<i>Servi avec salade</i>	
Gratin de ravioles gratiné au Bleu d'auvergne  *	19,50 €
<i>Servi avec salade</i>	
Risotto de crozets aux morilles et feta gratinée au parmesan  *	19,50 €
<i>Crozets cuits façon risotto, féta, morilles, huile d'olive et parmesan, servies avec salade</i>	
Salade veggie  *	17,00 €
<i>Choux rouge mariné, choux blanc, carotte, féta marinée à l'huile d'olive, toast de délice coulant à l'ail, polenta frite</i>	
Salade Chèvre chaud  *	17,00 €
<i>Choux rouge mariné, choux blanc, carotte, toast de chèvre chaud et herbe de provence, féta marinée à l'huile d'olive, polenta frite</i>	
Burger veggie au délice de Chartreuse  *	17,50 €
<i>Champignon de Paris roti façon barbecue, fromage délice de chartreuse, pickels de choux rouge, salade verte, crispy oignon, mayonnaise.</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

Spécialités savoyardes

Fondue la vraie savoyarde à partir de 2 pers.* <i>Grand-Duc, Estival, Mont-Granier, servie avec salade</i>	21,50 € par pers.
Fondue savoyarde aux morilles à partir de 2 pers.* <i>Grand-Duc, Estival, Mont-Granier, servie avec salade</i>	23,00 € par pers.
Supplément charcuterie de pays pour 2 personnes	7,50 €
Raclette Traditionnelle à partir de 2 pers* (uniquement le soir) <i>Servie avec pommes de terre, charcuterie de Savoie, salade</i>	24,50 € par pers.
Croziflette * Fromage délice de Chartreuse, crème, oignon, diot savoyard tranché, servie avec salade	18,50 €
Reblochonade à partir de 2 pers.* (uniquement le soir) Servie avec pommes de terre, charcuterie de Savoie, salade	22,50 € par pers.

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 * Pâte sablée au sésame, crème pâtissière, myrtilles enrobées	6.90 €
Crème brûlée à la pistache * Avec supplément flambée à la chartreuse	6.90 € 1.50 €
Tiramisu * Chocolat, pâte à tartinée noisette, biscuit fondant	6,90 €
Gaufre accompagnement au choix* <i>Coulis de myrtille, pâte à tartiner, sucre, caramel, chantilly, chocolat</i>	5,90 €
Fromage blanc * <i>Au choix coulis fruits rouges, sucre, crème</i>	4,90 €
Fromages secs des Entremonts *	5,90 €
Café, thé ou tisane gourmand(e) * <i>Crème brûlée noisette, verrine façon tarte myrtille, gâteau chocolat beurre de cacahuète et amande</i>	7,90 €

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 7,90 €

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

La dame blanche 6,90 €

2 boules vanille, chantilly, sauce chocolat, amandes effilées

L'affogato 7,90€

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

La Granier 7,90 €

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

La cascade exotique 7,90 €

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

Coupe glacée façon green chaud 6,90 €

1 boule de chartreuse-chocolat, 1 boule chartreuse, sauce chocolat, chantilly

Supplément chartreuse 2,50 €

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, fraise, orange sanguine, passion

Notre glace de l'éclat des cimes – Saint pierre de chartreuse : chartreuse-chocolat

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