

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

Les viandes de notre carte sont d'origine française (élevage et abattage).

Voir affichage spécifique pour l'origine des viandes des « Plats du jour » et « Suggestions »

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



Plat Végétarien - *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)

8,50 €

Saucisson, jambon cru, coppa, cornichons

Friture (2 pers) *

9,50 €

SALADES (plats)

Salade chartreuse *

17,50 €

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

Salade « façon César » *

17,50 €

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

Salade veggie *

17,00 €

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

Salade Chèvre chaud *

17,00 €

Choux rouge mariné, choux blanc, carotte, toast de chèvre chaud et herbe de Provence, féta marinée à l'huile d'olive, polenta frite

PLATS

Servi avec des frites cuites à la graisse de bœuf

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

19,50 €

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

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

24,50 €

Burger veggie au délice de Chartreuse *

17,50 €

Champignon de Paris roti façon barbecue, fromage délice de chartreuse, pickels de choux rouge, salade verte, crispy oignon, mayonnaise.

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



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

POISSONS

Servi avec polenta et salade

Pavé de truite saumonée, mariné * 22,50 €

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

Dorade royale * 21,50 €

Marinade à l'ail des ours, pesto basilic citronné

NOS GRATINES

Gratin de ravioles gratiné aux courgettes  * 18,00 €

Servi avec salade

Gratin de ravioles gratiné aux morilles  * 19,50 €

Servi avec salade

Gratin de ravioles gratiné au Bleu d'Auvergne  * 19,50 €

Servi avec salade

Risotto de crozets aux morilles et feta gratinée au parmesan  * 19,50 €

Crozets cuits façon risotto, feta, morilles, huile d'olive et parmesan, servis avec salade

MENU du JOUR et SUGGESTION du CHEF

Menu du jour (en semaine le midi uniquement)

Plat & dessert

18,50 € à 22,50 €

Suggestion du Chef (Week-end)

Plat uniquement

22,50 € à 26,50 €

Voir l'ardoise établie en fonction de l'inspiration du Chef

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



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

Spécialités savoyardes

Fondue la vraie savoyarde à partir de 2 pers.*

Grand-Duc, Estival, Mont-Granier, servie avec salade

21,50 €

par pers.

Fondue savoyarde aux morilles à partir de 2 pers.*

Grand-Duc, Estival, Mont-Granier, servie avec salade

23,00 €

par pers.

Supplément charcuterie de pays pour 2 personnes

7,50 €

Raclette Traditionnelle à partir de 2 pers* (uniquement le soir)

Servie avec pommes de terre, charcuterie de Savoie, salade

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



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

LES DESSERTS

Tarte aux myrtilles * <i>Pâte sablée au sésame, crème pâtissière, myrtilles enrobées</i>	6.90 €
Crème brûlée à la pistache * <i>Avec supplément flambée à la chartreuse</i>	6.90 € 1.50 €
Tiramisu * <i>Mascarpone, chocolat, pâte à tartiner noisette, biscuit fondant</i>	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 €
Plateau de fromages secs *	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



Plat Végétarien - *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



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