

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 18 Juin 2025 au 30 Septembre 2025

COTE APERO

Planche de charcuterie de Savoie (2 pers)

8,50 €

Saucisson, jambon cru, coppa, cornichons

SALADES (plats)

Salade Chartreuse *

17,50 €

Salade verte, choux rouge et blanc marinés, carotte, féta marinée à l'huile d'olive, toast de délice coulant, charcuterie de pays

Salade « façon César » *

18,50 €

Salade verte, choux rouge et blanc marinés, carotte, féta marinée à l'huile d'olive, toast de délice coulant, poulet pané

Salade veggie *

17,00 €

Salade verte, choux rouge et blanc marinés, carotte, féta marinée à l'huile d'olive, toast de délice coulant, polenta frite

Salade Chèvre chaud *

18,50 €

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

VIANDES

Servis avec des frites cuites à la graisse de bœuf

Burger poulet au délice de Chartreuse *

19,50 €

Poulet pané, fromage délice de chartreuse, crispy oignon, mayonnaise, accompagné de salade verte, choux rouge et blanc marinés, carotte.

Faux filet (origine Savoie) 200 gr *

23,50 €

Beurre vin rouge échalotte façon bourguignon, accompagné de salade verte, choux rouge et blanc marinés, carotte.

Carpaccio de Bœuf à l'Italienne *

22,50 €

Féta marinée à l'huile d'olive, cornichon, graine de tournesol, pesto basilic citronné, accompagné de salade verte, choux rouge et blanc marinés, carotte.

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

Servis avec polenta et salade

Friture * **22,50 €**

Espuma citronné, pesto basilic citronné, accompagné de salade verte, choux rouge et blanc marinés, carotte.

Filet de Dorade royale * **21,50 €**

Marinade à l'ail des ours, pesto basilic citronné, accompagné de salade verte, choux rouge et blanc marinés, carotte.

NOS GRATINES

Gratin de ravioles aux morilles  ***** **22,50 €**

Accompagné de salade verte, choux rouge et blanc marinés, carotte.

Gratin de ravioles  ***** **19,50 €**

Accompagné de salade verte, choux rouge et blanc marinés, carotte.

Gratin de ravioles au Bleu de Sassenage  ***** **20,50 €**

Accompagné de salade verte, choux rouge et blanc marinés, carotte.

Risotto de crozets aux morilles, feta, parmesan  ***** **21,50 €**

Crozets cuits façon risotto, féta, morilles, huile d'olive et parmesan, accompagné de salade verte, choux rouge et blanc marinés, carotte.

MENU du JOUR et SUGGESTION du CHEF

Plat du jour (en semaine le midi uniquement) **

Plat uniquement

19,50 € à 22,50 €

Suggestion du Chef (Week-end) **

Plat uniquement

24,50 € à 28,50 €

**** 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.* (uniquement le soir) <i>Grand-Duc, Estival, Mont-Granier, servie avec salade</i>	21,50 € par pers.
Fondue savoyarde aux morilles à partir de 2 pers.* (uniquement le soir) <i>Grand-Duc, Estival, Mont-Granier, servie avec salade</i>	23,00 € par pers.
Supplément charcuterie de pays pour 2 personnes	8,50 €
Croziflette * <i>Fromage délice de Chartreuse, crème, oignon, diot savoyard tranché, servie avec salade</i>	18,50 €
Reblochonade à partir de 2 pers.* (uniquement le soir) <i>Servie avec pommes de terre, charcuterie de Savoie, servie avec salade</i>	22,50 € par pers.

Menu enfant

(jusqu'à 10 ans)

11,50 €

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 vanillée, myrtilles enrobées</i>	7,90 €
Crème brûlée à la Chartreuse *	7,90 €
Tiramisu * <i>Crème Mascarpone, biscuit fondant chocolat, pâte à tartinée noisette.</i>	7,90 €
Gaufre accompagnement au choix* <i>Coulis de myrtille, pâte à tartiner, sucre, caramel, chantilly, chocolat</i>	6,90 €
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 Catalane, Tiramisu myrtille, Ganache fondante chocolat, cacahuète et amande</i>	8,90 €

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 8,90 €

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

La dame blanche 7,90 €

2 boules vanille, chantilly, sauce chocolat, amandes effilées

L'affogato 8,90€

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

La Granier 8,90 €

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

La cascade exotique 8,90 €

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

Coupe glacée façon green chaud 7,90 €

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

Supplément chartreuse 2,50 €

Coupe une boule : 2,70 €

Coupe deux boules : 5,10 €

Coupe trois boules : 7,20 €

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

Nos sorbets : citron, myrtille, fraise, mandarine, passion

Notre glace de l'éclat des cimes – Saint pierre de chartreuse : chartreuse-chocolat, caramel beurre salé et cacahouète grillée.

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