



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 circuits courts :

- ✓ Coopérative laitière - Entremont le Vieux
- ✓ Ferme du Habert (ESAT) - Entremont le Vieux
- ✓ Ferme des Herens - Saint Pierre d'Entremont
- ✓ Les Champs du Pain - Saint-Même d'en Bas
- ✓ Les Halles de Chartreuse (magasin de producteurs) - Saint Laurent du Pont
- ✓ Mangez Bio Isère (Coopérative de producteurs régionaux)

Nos plats sont fait maison et élaborés à partir de produits frais régionaux.

La liste des allergènes est consultable auprès de l'équipe en salle



Table de la Guinguette Week-End

les midis du vendredi au dimanche et jours fériés, de 12h à 18h

Planche de charcuterie 2 personnes	8€
Planche de fromages de Chartreuse 2 personnes	8€
Planche mixte 2 personnes	8€
Portion de frites fraîches maison	4.50€
Croque maison (servi avec salade)	12€
Plat du jour	16€
Burger maison (effiloché boeuf & porc OU végétarien) servi avec frites et salade	19€
Gaufre maison avec Chantilly maison :	
- Sucre	4.50€
- Confiture de myrtille, sauce chocolat maison	5.50€
- pâte à tartiner locale	6.50€
Desserts du jour	voir ardoise

Les pauses de l'auberge

Pause sportive (Croque maison + boisson fraîche maison)	14.50 €
Pause gourmande (Gaufre au sucre + boisson fraîche maison)	7€

Nos plats sont fait maison et élaborés à partir de produits frais régionaux.

La liste des allergènes est consultable auprès de l'équipe en salle



Table de l'Auberge Soir et Semaine

**mercredis et jeudis de 12h à 14h et les soirs d'ouverture
de 19h à 20h30**

Apéritifs

Planche de charcuterie 2 personnes	8 €
Planche de fromages de Chartreuse 2 personnes	8 €
Planche mixte 2 personnes	8 €

Plats

Plat du jour	16€
Gratin de ravioles aux légumes	17€
Burger maison (effiloché boeuf & porc OU végétarien), servi avec frites et salade	19€
Portion de frites fraîches maison	4.50€
Suggestions du chef	voir ardoise

Spécialités savoyardes

Fondue 2 personnes, servi avec salade	22€ /pers
Reblochonade 2 personnes, servi avec charcuterie, pommes de terre et salade	24€ /pers

Desserts

Petite assiette de fromages	6€
Faisselle crème, confiture ou sucre	5€
Dessert du jour	voir ardoise

Menus

Plat du Jour-Dessert	19€
Enfant	11.50€
<i>(plat au choix en petite portion hors burger, boule de glace, sirop)</i>	

Nos plats sont fait maison et élaborés à partir de produits frais régionaux.

La liste des allergènes est consultable auprès de l'équipe en salle



Glaces

Boule de glace 1 boule / 2 boules	2.50€ / 4.90€
Supplément Chantilly	1.00€
La Coupe Green Chaud	7.90€
1 boule chocolat, 1 boule Chartreuse, Sauce chocolat, trait de Chartreuse Verte, Chantilly	
L'Affogato	7.90€
1 boule vanille, 1 boule café, 1 expresso, Chantilly et chocolat noir amer	
L'Exotique (sorbets)	7.90€
1 boule de citron, 1 boule mandarine, 1 boule passion, amandes effilées, Chantilly	

Nos plats sont fait maison et élaborés à partir de produits frais régionaux.

La liste des allergènes est consultable auprès de l'équipe en salle



Boissons sans alcool

Boissons fraîches sans alcool

Ginger Beer 25cl	4.20€
Schweppes Tonic 25cl	3.20€
Jus de fruit Granini 25cl (pomme, abricot)	4.20€
Limonade 25cl	3.20€
Perrier 50cl	4.20€
Citronnade maison 33cl	4.20€
Café glacé	3.20€
Latte glacé	4.20€

Boissons chaudes

Expresso, café allongé	1.80€
Décaféiné	1.80€
Grand café	2.20€
Cappuccino	3.50€
Thé, infusion	3.50€
Chocolat chaud	3.50€

Nos plats sont fait maison et élaborés à partir de produits frais régionaux.

La liste des allergènes est consultable auprès de l'équipe en salle

Boissons alcoolisées

Bières bouteille 33cl, au choix 6.50€

Mont Blanc blonde
Mont Blanc myrtille
Mont Blanc génépi
Coeur de Chartreuse blonde
Coeur de Chartreuse blanche
Coeur de Chartreuse Triple

Liqueurs 4cl

Rhum Diplomatico	7€
Armagnac	7€
Chartreuse (verte ou jaune)	7.50€
Poire William	7€
Whisky Clan Campbell	6€
Génépi	7€
Limoncello	6€

Nos plats sont fait maison et élaborés à partir de produits frais régionaux.

La liste des allergènes est consultable auprès de l'équipe en salle

Vins

	Verre 12 cl	Bouteille 75 cl
VINS BLANCS		
Bourgogne Aligoté	5€	25€
Savoie - Domaine Tardy Roussette de Savoie, Chignin ou Apremont	4.40€	22€
Chignin Bergeron	6€	29€
VINS ROSES		
Côte de Provence "Haut de Marestel"	5€	25€
Côte de Provence Maurin des Maures	4.40€	22€
Rosé de Savoie - Domaine du Colombier AOP	3.50€	17€
VINS ROUGES		
Côte du Rhône AOC Prieuré St Julien	4.40€	22€
Côte du Rhône Domaine Chapoutier	4.40€	22€
Languedoc - AOC Haut-Lirou "Pic Saint Loup"	7€	35€
Touraine - AOC St Nicolas de Bourgueuil	6€	29€
Savoie - AOC Mondeuse	4.40€	22€
PICHETS		
	25cl	50cl
Vin blanc (Savoie)	6.50€	9.50€
Vin rosé (Pays d'Oc ou Côte de Provence)	6.50€	9.50€
Vin rouge (Savoie - Mondeuse)	7€	12€

Nos plats sont fait maison et élaborés à partir de produits frais régionaux.

La liste des allergènes est consultable auprès de l'équipe en salle