



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) 
- ✓ Glaces Terradélise - Ardèche 
- ✓ Torréfaction Dagobert - Ain 

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

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



LA GUINGUETTE de 12h à 19h

Pour le déjeuner

Nous proposons salades et suggestions du jour entre 16€ et 19€

Menu Enfant	11.50€
<i>(plat au choix en petite portion hors burger, boule de glace, sirop)</i>	

Toute la journée

Planche de charcuterie 1 à 2 personnes	8€
Planche de fromages de Chartreuse 1 à 2 personnes	8€
Planche mixte 2 personnes	12€
Petite salade	4.50€

Douceurs sucrées	voir ardoise
------------------	--------------

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

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



CARTE DU SOIR **(dernières commandes à 20h45)**

Plats

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 du Habert (crème, confiture ou sucre)	5€
Desserts du jour	voir ardoise
Menu Enfant	11.50€
(plat au choix en petite portion hors burger, boule de glace, sirop)	

Nos plats sont faits 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 Markus 33cl	4.80€
Cola Markus 33cl	4.80€
Limonade 25cl	3.20€
Schweppes Tonic 25cl	3.20€
Eau pétillante du gîte 33 cl/50cl/100 cl	2€/3.50€/5.50€
<i>Eau pétillante fraîche, filtrée et servie à la pression</i>	
San Pellegrino 50cl	4.80€
Sirop 25 cl/Diablo 25cl	2€/3.80€
<i>(Fraise, cerise, grenadine, citron, pêche, violette, orgeat, menthe)</i>	
Citronnade maison ou thé glacé maison 33cl (selon dispo)	4.20€
Café glacé 25 cl	3.20€
Latte glacé 25 cl	4.20€

Nos jus de fruits bio et locaux

Pomme 25 cl	3.50€
Poire 25 cl	3.50€
Raisin blanc 25 cl	3.50€
Pomme cassis 25 cl	4.80€
Pomme framboise 25 cl	4.80€

Cocktails sans alcool

Virgin Moscow Mule (sans alcool)	6.50€
<i>(1cl sirop de canne, 20cl Ginger Beer, 2cl jus de citron vert)</i>	
Violette (sans alcool)	6.50€
<i>(2cl sirop de violette, 12cl Schweppes tonic, 2cl jus de citron vert)</i>	

Boissons chaudes

Expresso, café long/Décaféiné	1.80€
Cappuccino	3.50€
Thé, infusion	3.50€
Chocolat chaud	3.50€

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

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



Boissons alcoolisées

Bière pression “La Furieuse” (Sassenage, Isère)
P’tit Fût 25 cl/50 cl “Blonde légère”

3.80€/7.30€

Bières bouteille 33cl

6.50€

Face Nord Blonde (Isère)
Blanche des Cuves (Isère)
Markus Triple (Isère)

Apéritifs

Pastis ou Ricard 2 cl
Martini 5 cl
Kir (mûre, myrtille, cassis, châtaigne) 12cl
Suze 5 cl

3€
5€
4€
5.50€

Cocktails

Chartreuse Mule
(4cl Chartreuse Verte, 12cl Ginger Beer)
Chartreuse Tonic
(4cl Chartreuse Verte, 12cl Schweppes)
Aperol Spritz
(4cl Aperol, 4cl Martini Rosato, 12cl Prosecco, Eau gazeuse)

9.50€
9.50€
9.50€

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

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



Liqueurs

Liqueurs de Chartreuse 4cl

Chartreuse verte ou jaune	7.50€
Foudre 147	12.50€
MOF	13€
Liqueur d'Elixir 1605	13.50€

Liqueurs et digestifs 4cl

Armagnac	7€
Get 27	7€
Génépi	7€
Limoncello	6€
Scotch whisky Aberlour 10 ans d'âge	11 €

Nos plats sont faits 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	37.5 cl	75 cl
VINS BLANCS			
BOURGOGNE			
Bourgogne Aligoté AOC	5€	18€	25€
SAVOIE			
Apremont AOC	4.40€	—	22€
Chignin AOC	4.40€	—	22€
Chignin Bergeron AOC	6€	—	29€
VIN ROSÉ			
Côtes de Provence AOP	5€	18€	25€
VINS ROUGES			
Rhône			
Côtes du Rhône AOC	4.40€	17€	22€
Côtes du Rhône AOC, Chapoutier	5€	—	25€
Saint Joseph AOC	7€	20€	35€
Vallée de la Loire			
St Nicolas de Bourgueil AOC	6€	18€	—
PICHETS			
		25cl	50cl
Vin blanc Savoie Jacquères AOP		6.50€	9.50€
Vin rosé IGP Méditerranée "Les Haytières"		6.50€	9.50€
Vin rouge Savoie Mondeuse AOP		7€	12€

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

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