



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 Hérens - 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 Terradélice - Ardèche 
- ✓ Torréfaction Dagobert - Ain 
- ✓ Micro-brasserie Noisigotte - Saint Pierre d'Entremont 

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

MIDI

Menus

Entrée + Plat + Dessert	25 €
Plat + Dessert ou Entrée + Plat	21 €
Menu Enfant <i>(plat au choix en petite portion, boule de glace, sirop)</i>	12 €

Vous avez le choix tous les jours entre deux plats du jour.

Desserts

Petite assiette de fromages	6 €
Faisselle du Habert (crème, confiture ou sucre)	5 €
Desserts du jour ardoise	voir

A grignoter

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 €
Portion de frites maison	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

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

Menus

Entrée + Plat + Dessert	25 €
Menu Enfant <i>(plat au choix en petite portion, boule de glace, sirop)</i>	12 €

Vous avez le choix tous les jours entre deux plats du jour.

Spécialités savoyardes

Gratin de ravioles aux légumes	17 €
Fondue 2 personnes, servi avec salade	22 € /pers
Reblochonade 2 personnes, servi avec salade	26 € /pers

Desserts

Petite assiette de fromages	6 €
Faisselle du Habert (crème, confiture ou sucre)	5 €
Desserts du jour	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

Boissons sans alcool

Boissons fraîches sans alcool

Ginger Beer 33cl	4.20€
Cola 33cl	4.20€
Tonic 33cl	4.20€
Bière sans alcool 33cl	4.30€
Eau pétillante de Chartreuse 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/Diabolo 25cl	2€/3.80€
Jus de fruits 25cl	3.80€

Boissons fraîches maison

Citronnade maison ou thé glacé maison 33cl (selon dispo)	4.20€
Latte glacé 25 cl	4.20€

Cocktails sans alcool

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

Boissons chaudes

Expresso, Allongé, Décaféiné	1.80€
Noisette, Café crème	2.50€
Cappuccino, Café au lait	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

Bières

Bière pression du moment 25cl / 50cl	3.80€ / 7.30€
Bière sans alcool 33cl	4.30€

Apéritifs

Pastis ou Ricard 2 cl	3€
Kir 12cl	4€
Suze 5 cl	5.50€

Cocktails

Chartreuse Mule (4cl Chartreuse Verte, 12cl Ginger Beer)	9.50€
Chartreuse Tonic (4cl Chartreuse Verte, 12cl Schweppes)	9.50€
Cocktail maison "Benji" (2cl Limoncello, 2cl Génépi, 4cl sirop de sureau, eau gazeuse)	8.50€

Liqueurs de Chartreuse 4cl

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

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

Vins

Vins rouges

Domaine Giachino Frères Giac, Chapareillan Verre / Bouteille	5.70€ / 24€
Domaine Giachino Black Giac (Mondeuse), Chapareillan Verre / Bouteille	6.90€ / 28€
Montfrin la Tour, Coteaux du Pont du Gard Pichet 25cl / Pichet 50cl	6.90€ / 9.90€

Vins blancs

Domaine Giachino Primitif (Jacquère), Chapareillan Verre / Bouteille	5.70€ / 24€
Domaine Giachino Altesse (Roussette de Savoie), Chapareillan Verre / Bouteille	6.90€ / 28€
Montfrin la Tour, Coteaux du Pont du Gard Pichet 25cl / Pichet 50cl	6.90€ / 9.90€

Tous nos vins sont issus de l'agriculture biologique.

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