

Les planches

La petite / La grande mixte

Assortiments de charcuteries et fromages locaux

11,00€ / 18,00€

La fromagère

Selon arrivages

14,00€

Nos salades

La Fraicheur

Salade verte, crudités de saison, mélange de graines

Petite / Grande

6,00€ /12,00€

La St-Marcellin

Salade verte, Toast de St marcellin au four, noix de la ferme Michalet, ravioles frites

7,00€ /13,00€

La Gournier

Salade verte, crudités, Caillette des Grands Goulets, ravioles frites

8,00€/15,00€

La Sassenage *

Salade verte, endives, noix de la ferme Michalet, lardons, dès de Bleu de Sassenage, Pommes

9,00€/16,00€

La Vernaison Fumée

Salade verte, crudités, lamelles de truites fumées, faisselle à la ciboulette

9,00€/ 16,00€

La truite de la Vernaison

Filet de truite désarêté main, sauce échalotes & crustacés, ravioles et petits légumes de saison

18,50€

Accompagnements :

Ravioles des Grands Goulets ou Gnocchis des Grands Goulets ou Légumes de Saison ou Salade verte ou Pommes frites

Le Jorjane

Nos ravioles / Nos gnocchis

A vous de choisir votre base : ravioles ou gnocchis

puis :

Les natures

9,50€

Au St marcellin

12,50€

Au bleu de Sassenage

12,50€

Forestière

13,50€

Gnocchis aux petits légumes

16,50€

Gnocchis artisanales des Grands Goulets, petits légumes de saison, lait de coco, curry

Nos entrecôtes

Nature

19,50€

Gratinée au St Marcellin

22,50€

Gratinée au Bleu du Vercors

22,50€

Sauce Poivre Vert maison

23,50€

(contient des champignons de paris)

Nos spécialités du Jorjane :

La boite à St Marcellin *

16,50€

St Marcellin cuit au four accompagné de charcuteries, salade verte, ravioles natures

Le Welsh Vercors *

16,50€

Plat du nord revisité : Caquelon composé d'une tranche de pain grillé, tranches de jambon blanc, moutarde à l'ancienne, bière, fromages au choix : St-Marcellin ou Bleu

La gnocchiflette

16,50€

(15/20 min de cuisson)

Tartiflette revisitée à base de gnocchis, lardons, oignons au vin blanc et fromage local servis avec une salade verte

*** Une option végétarienne est possible, n'hésitez pas à faire la demande aux serveurs**

PLAT DU JOUR : 12€

MENU ENFANT 10,00€

Sirop au choix (Offert)

Steack haché ou Plat du jour ou Ravioles
&
Ravioles ou Légumes du jour ou Pommes frites

Faisselle ou Glace baton

MENU 23,00€

Menu demi pensionnaire 20,00€

Petite fraicheur
ou
Petite St Marcellin

Plat du jour
ou
Ravioles au choix / Gnocchis au choix

Dessert au choix

Suppléments : tout supplément sera facturé

St Marcellin/Bleu/ Champignons : 2,00€

Ramequins d'emmental : 2,00€

Assiettes de charcuteries supplémentaires : 5,00€

NOS DESSERTS

Crème brulée mais pas trop

5,50€

Crème brulée à la Chartreuse Verte

7,00€

Tiramisu

(saveur selon l'humeur de la cheffe)

7,00€

Mousse au chocolat noir

7,00€

Tarte de la cheffe

Selon l'humeur de la cheffe

7,00€

Vacherin Vercors

Meringues maison, boule de glace vanille, noix caramélisées,
caramel fleur de sel maison

7,00€

Assiette de fromages locaux

Selon arrivages

5,50€

Faisselle

Nature, crème, crème de marron, confiture de fraise ou abricot

4,50€

Glaces à l'eau

Voir disponibilités auprès des serveurs

2,50€

Glace Magnum

Voir disponibilités auprès des serveurs

4,00€

La boule de glace

Fraise, citron, passion, chocolat, caramel, pistache, chartreuse, vanille,

2,70€

les prix s'entendent prix net -service compris