

Plat végétarien  
ou Version végétarienne possible  
Version sans gluten possible  
le préciser à la commande SVP

# Nos Plats

## L'APÉRITIF A PARTAGER

### La Spéciale

L : 13€ / XL : 19€

Truite fumée, murçon grillé, jambon cru, lomo, mortadelle AOP, cervelle de canut (faisselle, échalotes et ciboulette), sauce béarnaise, fromage de chèvre et fromage de vache de nos fermes locales

### Trio à partager

L : 10€ / XL : 17€

Tartinade du moment maison, croquettes végétariennes de carottes, petits pois, épinards, halloumi et noisettes torréfiées, cervelle de canut (faisselle, échalotes et ciboulette), ravioles frites

### Version végétarienne possible sur demande

L : 1 tartinade et 3 croquettes XL: 2 tartinades et 6 croquettes

### Croquettes de Poulpe L : 8€ / XL : 12€

A découvrir en apéritif ou en entrée,  
4 ou 6 croquettes maison de poulpe au fromage,  
mayonnaise au piment d'Espelette et tartinade du moment,

### Assiette de Ravioles frites 5€

Ravioles de la Mère Maury frites

Nos fromages proviennent de 2 fermes locales  
La ferme Mas des buissons, à Saint Paul de Varces, où Aurélie et Frédéric produisent des fromages au lait de vache : le Saint Pogniard, le Coeur de l'Isère ou la tomme du Lavanchon ainsi que les faisselles au lait cru et  
La ferme du Clot, à Cornillon en Trièves où François et Jackie produisent des fromages de chèvre au lait cru BIO : faisselles, le Cabrioul, le Cabretin ou encore la tome de chèvre.

## NOS SALADES

### Salade Printanière

Truite fumée française, cervelle de canut (faisselle, échalotes et ciboulette) suprêmes d'orange, fenouil, radis, graines de tournesol, œuf dur du Trièves, mélange de 3 riz IGP de Camargue, tomates cerises, salade mélangée, vinaigrette à la moutarde à l'ancienne et miel

Version végétarienne aux croquettes de carotte-petits pois-épinard-halloumi-noisettes sur demande

### Salade Dauphinoise

Samossas d'épinard et Saint Pogniard à l'ail confit, murçon grillé, noix du Dauphiné torréfiées, oignons frits, œuf dur du Trièves, tomates cerises, salade mélangée, vinaigrette à la moutarde à l'ancienne et miel

Version végétarienne aux croquettes maison de carotte-petits pois-épinard-halloumi sur demande

Version entrée Version plat

9.50€ 17€

9.50€ 17€

## NOS BURGERS

### Burger Ibérique

Nouvelle recette

Pain burger maison, steak haché VBF 150g, cheddar rouge mûré, chorizo ibérique, pickles, tomates, oignons rouges, sauce burger maison

Simple: 18€

Double : 21€

### Burger végétarien

Nouvelle recette

Pain burger maison, cheddar rouge mûré, tomates, pickles, oignons rouges, légumes grillés, galette végétarienne maison carotte-petits pois-épinard-halloumi-noisettes torréfiées, sauce burger maison

Simple : 17€

Double : 20€

Pain burger sans gluten sur demande : Supplément 1.50€

Nos burgers sont accompagnés de frites maison et de jeunes pousses

### Le Murçon : saveur du terroir Matheysin !

Il s'agit d'un saucisson à cuire à base de viande de porc, et de Charaiye (carvi sauvage de montagne) fait à La Mure

En cas d'allergie ou d'intolérance, merci de nous l'indiquer à la commande.

Tous nos plats peuvent contenir certains éléments allergènes mais nous prêtons une attention à chaque régime spécifique et nous serons ravis de vous renseigner.

## NOS VIANDES

**Bavette de bœuf Aberdeen Angus (180g), sauce béarnaise** 21€

Origine Ecosse (180g), le bœuf Aberdeen Angus est issu d'un élevage raisonné en pâturages naturellement iodés, sauce béarnaise maison, frites maison et salade mélangée

**Ballotine de pintade du Trièves aux morilles** 24€

Origine Saint-Baudille et Pipet (38, France), Suprême de pintade farci aux morilles, jus aux morilles, polenta crémeuse et légumes de saison, noisettes torréfiées

**Souris d'Agneau, jus au thym** 28€

Origine Angl. ou Ire. (450g env. avec os), agneau confit, jus au thym, oignons frits, crumble de moutarde à l'ancienne, purée du moment et légumes

**Tartare Printanier** 21€

Tartare charolais au couteau VBF (180g) assaisonnement maison (câpres-cornichons -échalotes-graines de coriandre), œuf du Trièves à la sauce soja, coriandre fraîche, noix de cajou torréfiées, pickles d'échalotes maison, frites maison et jeunes pousses

## NOS POISSONS ET FRUITS DE MER

**Poulpe grillé** 26€

Tentacules de poulpe grillées, croquette de poulpe, persillade au yuzu, poêlée de shiitake et cébette, raviolas Marie Louise de la mère Maury au sandre fumée de la Drôme, mayonnaise au piment d'Espelette, crumble à la moutarde à l'ancienne, légumes croquants et polenta

 **Version sans gluten sur demande**

**Poisson de la criée**

Selon arrivage du jour, consultez l'ardoise de la criée

### Les Ravioles de la mère Maury

La maison est fondée en 1885 lorsque Marie-Louise Maury reprend le café de ses parents à Romans. Toujours cuisinées selon la recette ancestrale, les ravioles sont constituées d'une pâte fine à la farine de blé tendre et d'une farce onctueuse au Comté AOP, au fromage frais de vache et au persil. Récemment récompensée par la plus haute distinction artisanale, la maison mère Maury est aujourd'hui certifiée Maître Artisan.

## NOS RAVIOLES & CURRY

**Ravioles aux écrevisses** 20€

Ravioles tradition de la mère Maury, écrevisses, crème de poireaux émulsionnée au safran, crumble de moutarde à l'ancienne

 **Version végétarienne :** croquettes végétarienne maison (carotte, petits pois, épinard, halloumi et noisettes torréfiées)

**Curry de légumes au lait de coco**   19€

Pois chiches, lentilles corail, légumes croquants, shiitake, noisettes, lait de coco, curry breton, mélange de trois riz IGP de Camargue

## NOS DESSERTS

Consultez l'ardoise de nos desserts en salle et nos parfums de glaces du moment

Sans oublier nos classiques :

**Assiette de fromages de nos régions** 6€

Assortiment de 3 fromages selon nos envies

**Faisselle au lait cru de vache ou de chèvre** 4.50€

Crème ou coulis de fruits de saison

**Le mini gourmand** 5.50€

Café, décaféiné, thé ou infusion - accompagné de 2 mignardises

**Le très très gourmand** 8€

Café, décaféiné, thé ou infusion - accompagné de 4 mignardises et chantilly

Côté glaces c'est **Glaces des Alpes** !

Crée en 1988 à Annecy, reconnu Maître Artisan Glacier depuis 2001, ils nous proposent aujourd'hui plus de 180 parfums issus d'un savoir faire et de produits de haute qualité. Faire un choix parmi autant de glaces et sorbets est difficile !

**Laissez-vous tenter ... Terminez votre repas avec l'un de nos cafés cocktails**

**En cas d'allergie ou d'intolérance, merci de nous l'indiquer à la commande.**

Tous nos plats peuvent contenir certains éléments allergènes mais nous prêtons une attention à chaque régime spécifique et nous serons ravis de vous renseigner.



## Menu Enfant

12€



Boisson au choix

Sirap, diablo, limonade, Coca-cola, Ice-tea,  
jus d'orange, jus de fraise, jus de pommes



Mini burger + 1 garniture au choix  
(steak haché VBF ou steak végétal maison)

Ou

Steak haché + 1 garniture au choix  
(frites, légumes, purée du moment, polenta)

Ou

Ravioles à la crème



Mignardises du chef

Ou

Boule de glace  
(parfum au choix)



**Consultez nous pour  
vos évènements,**

**familiaux ou professionnels :**

Menus de groupes, apéritifs dinatoires,  
privatisations, etc.

## Découvrez nos Brunchs

**RDV**

**chaque deuxième dimanche  
du mois**

3 formules à découvrir,  
sans oublier le brunch des enfants  
Uniquement sur réservation

## Menu Déjeuner

22€

Entrée du Jour

+

Plat du Jour

+

Dessert du Jour

Entrée du jour + plat du jour 18€

Plat du jour + dessert du jour 18€

Plat du Jour 13€

Du mardi au vendredi

hors jours fériés et uniquement les midis

**En cas d'allergie ou d'intolérance, merci de nous l'indiquer à la commande.**

Tous nos plats peuvent contenir certains éléments allergènes mais nous prêtons une attention à chaque régime spécifique et nous serons ravis de vous renseigner.