Le Jorjane

HÔTEL · RESTAURANT / CHORANCHE · VERCORS



La carte d’hiver

LES CLASSIQUES & LES SPÉCIALITÉS DU VERCORS

Les planches

La petite mixte / La grande mixte **11,00 / 19,00 €**

Assortiment de charcuteries et fromages locaux

La fromagère **14,00 €**

Nos entrées & salades-plats

Deux formats au choix : entrée / salade-plat

La Fraîcheur **6,00 / 12,00 €**

Salade verte, crudités de saison, mélange de graines

La St-Marcellin **7,00 / 15,00 €**

Salade verte, toast de St-Marcellin au four, noix de la ferme Michalet, ravioles frites

Nos ravioles / Nos gnocchis

À vous de choisir votre base : ravioles ou gnocchis, puis votre recette.

Les natures **10,00 €**

Au St-Marcellin **13,50 €**

Au bleu de Sassenage **13,50 €**

Forestière **14,50 €**

Nos entrecôtes

Nature **19,50 €**

Gratinée au St-Marcellin **22,50 €**

Gratinée au bleu du Vercors **22,50 €**

Sauce poivre vert maison **23,50 €**

La sauce contient des champignons de Paris.

Nos accompagnements : ravioles des Grands Goulets, gnocchis, légumes de saison, salade verte ou pommes frites.

Nos spécialités d’hiver

Le Welsh Vercors * **16,50 €**

Plat du Nord revisité : caquelon composé d’une tranche de pain grillé, de tranches de jambon blanc, de moutarde à l’ancienne, de bière et de fromage au choix : St-Marcellin ou bleu.

La boîte à St-Marcellin * **16,50 €**

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

La gnocchiflette * **16,50 €**

Tartiflette revisitée à base de gnocchis, lardons, oignons au vin blanc et fromage local, servie avec une salade verte.
Au choix : St-Marcellin, bleu de Sassenage ou Vercorette.
Prévoir un minimum de 15 minutes de cuisson.

Raclette à la meule * **24,50 €**

Fromage au choix : Vercorette ou bleu de Sassenage, servi en meule à volonté. Accompagnée d’un assortiment de charcuteries, de salade verte et de pommes de terre vapeur.

Fondue bourguignonne **27,00 €**

Viande de bœuf servie à volonté, accompagnée de ravioles, de salade verte et de ses sauces maison.

Fondue Vertaco **19,00 €**

Fondue création maison aux fromages locaux : Bournette, Vercorette, Vercorais.
En version royale : + 4,00 € avec un assortiment de charcuteries.

* Une option végétarienne est possible pour les plats signalés. N’hésitez pas à la demander à notre équipe.

Le Jorjane

HÔTEL · RESTAURANT / CHORANCHE · VERCORS



Les menus & les douceurs

POUR PETITS ET GRANDS GOURMANDS

Le menu 23,00 €

Demi-pensionnaire : 20,00 €

Petite Fraîcheur ou petite St-Marcellin
Plat du jour ou ravioles / gnocchis au choix
Dessert au choix

Le menu enfant 10,00 €

Sirop offert au choix

Steak haché, plat du jour ou ravioles
Avec ravioles, légumes du jour ou pommes frites
Faisselle, glace bâton ou crêpe maison

Plat du jour · 12,00 €

Nos desserts maison

Crème brûlée mais pas trop **6,00 €**

Crème brûlée à la Chartreuse verte **7,00 €**

Tiramisu **7,00 €**

Saveur selon l'humeur de la cheffe

Le Vacherin Vercors revisité **8,00 €**

Vacherin déstructuré en coupe : meringues maison, caramel fleur de sel maison, noix caramélisées maison et boule de glace vanille.

Crêpe au sucre **3,50 €**

Crêpes gourmandes **4,50 €**

Crème de marron, confiture de fraise ou d'abricot, Nutella, caramel fleur de sel maison ou beurre & sucre. Chantilly : + 0,50 €.

Les desserts un peu moins maison

Assiette de fromages locaux **6,50 €**

Selon arrivages

Faisselle **4,50 €**

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

Glace à l'eau / Magnum **2,50 / 4,00 €**

Selon disponibilités auprès de notre équipe

La boule de glace **2,70 €**

Vanille, Café, Caramel fleur de sel, Chocolat, Pistache, Chartreuse
Sorbets : Citron, Fraise, Passion