

LE JORJANE



PLANCHES

La Petite Mixte	11,00€
Demi Saucisson au choix & assortiments de fromages locaux	
La Grande Mixte	18,00€
Saucisson entier au choix & assortiments de fromages locaux	
Planche de fromages locaux	11,00€
Selon arrivages	

ENTREES/ SALADES

La Fraicheur	6,00€ /12,00€
Salade verte, crudités de saison, mélange de graines 	
La Saint-Marcellin	7,00€ /13,00€
Salade verte, Toast de St Marcellin chaud, Noix de la ferme Michallet, Faisselle.	
La Sassenage	9,00€/ 15,00€
Salade verte, Endives, Noix, Lardons, Dèes de bleu de Sassenage, Pommes	
La Vernaison	9,00€/ 16,00€
Terrine de truite froide, mayonnaise maison, salade verte, crudités du moment, mélange de graines.	

NOS RAVIOLES

Ravioles Nature	9,50€
Ravioles des Grands Goulets pochées <i>supplément : emmental 1,00€</i>	
Ravioles au St-Marcellin	12,00€
Ravioles des Grands Goulets pochées nappées d'une sauce St-Marcellin	
Ravioles au Bleu de Sassenage	12,00€
Ravioles des Grands Goulets pochées nappées d'une sauce au Bleu du Vercors	
Ravioles aux Champignons	13,00€
Ravioles des Grands Goulets pochées nappées d'une sauce forestière	

ENTRECÔTES

Nature	19,50€
Gratinée au St Marcellin	22,50€
Gratinée au Bleu du Vercors	22,50€
Entrecôte au Poivre Vert	23,50€
<i>(Sauce maison comprenant Champignons de Paris)</i>	

TRUITES

Filet de Truite du Vercors	18,50€
Filet de truite desarrêté main, sauce échalotes/crustacés ravioles, petit légumes de saison	

LES SPECIALITÉS

Le Welsh Vercors	16,50€	La Boite à St-Marcellin	16,50€
Plat du nord revisité : Tranche de pain grillé, Jambon blanc, Moutarde à l'ancienne, Bière Brune & Fromages au choix : St-Marcellin ou Bleu ou Moitié/Moitié		St-Marcellin cuit au four accompagné de charcuteries, salade verte, ravioles natures	
Gnocchis aux petits légumes	16,50€		
Gnocchis artisanales des Grands Goulets, petits légumes de saison, lait de coco, curry			

..... **PLAT DU JOUR : 12,00€**



... **MENU ENFANT** ...
10,00€

Sirop au choix

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 fraîcheur

(Assiette de crudités de saison & mélange de graines)

ou

Petite St Marcellin

(Salade verte, Toast de St Marcellin chaud, Noix de la ferme Michallet, Faisselle)

Plat du jour

ou

Ravioles au choix

Dessert au choix

Nos accompagnements : Tous nos plats sont accompagnés de Ravioles artisanales des Grands Goulets

Changement possible pour : Légumes de Saison ou Salade verte ou Pommes frites

..... **NOS DESSERTS**

Assiette de fromages locaux

5,50€

Selon arrivages

Faisselle

4,50€

Nature, crème, miel, confiture de fraise ou abricot

Planche de fromages locaux

11,00€

Selon arrivages

Glaces à l'eau

2,50€

Voir disponibilités auprès des serveurs

Glace Magnum

4,00€

Voir disponibilités auprès des serveurs

La boule de glace

2,70€

Fraise, citron, passion, chocolat, caramel fleur de sel, pistache, chartreuse, vanille, café.

Crème brûlée mais pas trop

5,00€

Crème brûlée à la Chartreuse Verte

6,00€

Tiramisu

Selon l'humeur de la cheffe

6,00€

La fameuse tarte de la cheffe

Selon l'humeur de la cheffe

6,00€

La mousse au chocolat

Selon l'humeur de la cheffe

6,00€

Les prix s'entendent net - service compris

