

LE JORJANE • HOTEL BAR RESTAURANT

PLANCHES

La Petite / Grande Mixte 11,00 € 18,00 €
Assortiments de charcuteries et fromages locaux

La Fromagère 14,00 €
Planche de fromages locaux selon approvisionnement

ENTRÉES / SALADES - PLATS

 **La Fraicheur** Entrée Plât
6,00 € 12,00 €
Salade verte, crudités de saison, mélange de graines

La Saint Marcellin 7,00 € 14,00 €
Salade verte, toasts de Saint Marcellin au four,
noix de la ferme Michallet, ravioles frites

La Gournier 8,00 € 15,00 €
Salade verte, crudités, caillette des Grands Goulets,
ravioles frites.

La Sassenage* 9,00 € 16,00 €
Salade verte, endives, noix de la ferme Michallet, lardons,
dés de Bleu de Sassenage, pommes

La Vernaison fumée 9,00 € 16,00 €
Salade verte, crudités, lamelles de truites fumées,
faisselle à la ciboulette

TRUITES

La truite de Vernaison 18,50 €
Filet de truite désarêté main, sauce échalotes & crustacés,
ravioles, petits légumes de saison

SPÉCIALITÉS DU JORJANE

La Boîte à Saint Marcellin* 16,50 €
Saint 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,
Fromage au choix : Saint Marcellin ou Bleu ou moitié/moitié

La gnocchiflette* 16,50 €
Tartiflette revisitée à base de gnocchis, lardons, oignons au vin blanc
et fromage local servis avec une salade verte
Nécessite un minimum de 15 minutes de cuisson,
* Une option végétarienne est possible, n'hésitez pas à faire
la demande aux serveurs

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 **ou** gnocchis

ENTRECÔTES

Nature 19,50 €
Gratinée au Saint Marcellin 22,50 €
Gratinée au Bleu du Vercors 22,50 €
Entrecôte au poivre vert 23,50 €
Sauce maison comprenant des champignons de paris

NOS RAVIOLES / NOS GNOCCHIS

A vous de choisir votre base : ravioles ou gnocchis puis :

Les natures 9,50 €
Au Saint Marcellin 12,50 €
Au Bleu de Sassenage 12,50 €
Forestières 13,50 €

 **Gnocchis aux petits légumes** 16,50 €
Gnocchis artisanales des Grands Goulets,
petits légumes de saison, lait de coco, curry

LES DESSERTS MAISONS

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

Tarte maison de la cheffe 7,00 €

Saveur selon l'humeur de la cheffe

La mousse au chocolat noir 7,00 €

Vacherin Vercors 7,00 €

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

LES DESSERTS UN PEU MOINS MAISONS

Assiette de fromages locaux 5,50 €
Selon arrivages

Faisselle 4,50 €
Nature, crème, miel, confiture de fraise ou d'abricot

Planche de fromages 14,00 €
Selon arrivages

Glaces à l'eau 2,50 €
Rocket Fusée, Twister, haribo push, calippo coca

Glaces Magnum 4,00 €
Classique (chocolat vanille), Amandes, Caramel pécan, édition limitée.

La boule de glace 2,70 € la boule
Fraise, citron, passion, chocolat, caramel fleur de sel,
pistache, chartreuse, vanille, café

PLAT DU JOUR

12 €

Voir l'ardoise

MENU

23 €

(20 € pour les demi-pensionnaires)

Petite Fraicheur
(Assiette de crudités de saison
& mélange de graines)

ou

Petite Saint Marcellin
(Salade verte, toasts de
Saint Marcellin au four,
noix de la ferme Michallet,
ravioles frites)

Plat du jour

ou

Ravioles / Gnocchis au choix

Dessert au choix

MENU ENFANT

10,00 €

Sirop offert au choix

Steak haché **ou** Plat du jour
ou Ravioles

&

Ravioles **ou** Légumes
ou Pommes frites

Faisselle

ou

Glaces bâtons

Produits Locaux



Les prix s'entendent en prix net
Service compris

