

Bruschetta

servies avec salade

Les Italiens se régalaient de bruschetta depuis des siècles. Mais si la version "col pomodoro" avec des tomates a traversé les frontières, le terme bruschetta signifie une préparation de base bien spécifique de pain grillé, aillé, mouillé d'un filet d'huile d'olive vierge extra. Ensuite, c'est une question de goût, de marché.



Tomate/fromage/olive 8,50€	Napolitaine 9,50€ tomate, fromage, anchois, câpres, olives
Capricieuse 9,50€ tomate, fromage, jambon, olives	L'Espagnole 10,50€ tomate, fromage, chorizo, poivrons, olives
Végétarienne 8,50€ tomate, légumes, olives	Transalpine 10,50€ tomate, mozzarella, tomates fraîches, olives
Vertaco 10,50€ tomate, fromage, bleu, noix, olives	Quatre fromages 11,00€ tomate, mozzarella, emmental, bleu, saint-marcellin, olives
Pêcheur 12,00€ tomate, fromages, saumon et queues d'écrevisses, olives	Dicard 12,00€ tomate, fromage, ravioles, crème, lardons, olives
Caillette 11,50€ tomate, fromage, caillette, oignons confits, olives	Fermière 11,50€ tomate, fromage, volaille, oeuf, olives

Menu Régional

19,50 €

Croustillant de St Marcellin
aux pommes, lard et noix, sur sa salade
ou
Caillette Tiède, Oignons Confits, Noix
à côté de sa salade

Fondant au poulet sauce aux cèpes
et sa garniture du jour
ou
Dos de truite au Crumble et Agrumes
en papillote
ou
Poêlée de Ravioles à la Crème

Fromage
Blanc à la crème ou Sec à l'huile et aux noix
ou
Tarte aux noix ou 2 Sorbets du jour

Menu Gourmand

24,50 €

Salade de la Rivière
Queues d'écrevisses aux agrumes et truite fumée
ou
Salade Gourmande
magret et pépites de foie gras de canard crues et poêlées
sur ses pousses de salade

Davé de boeuf
et sa garniture du jour
ou
Ravioles aux St Jacques
ou
Saumon au croustillant de pistou

Fromage
Blanc à la crème ou Sec à l'huile et aux noix
ou
Coeur coulant au chocolat
ou
Tarte tatin glace vanille

Menu Petit Grimpeur 9,50 €

Jambon blanc ou Steak ou Emincé de volaille et sa Garniture
Glace 2 boules et Boisson

Les Ravioles et leur salade

Dochées ou en Gratinées
(18 min. d'attente mini.)

"Un petit carré de pâte de farine de blé tendre garni d'une farce composée de fromage frais de vache, d'emmental ou de comté, d'œufs frais et de persil revenu dans du beurre".

L'histoire de la raviole trouve ses origines dans la cuisine romaine. Les recettes se différencient d'un village à l'autre.

Dans la région, la consommation des ravioles est confirmée dès 1807 ; au 21e siècle, c'est un plat de fêtes préparé par des "spécialistes" : "les ravioleuses", qui se déplacent de maison en maison.

Crème 11,00€	Crème d'ail et basilic 12,00€	Bleu et noix 13,00€
Queues d'Ecrevisses 14,00€	Volailles & basilic 13,00€	Morilles 15,00€

Les Tartiflettes et leur salade 13,00 € (18 min. d'attente minimum)

Au St Marcellin ou Au Bleu

Prix nets

Les Entrées

	Petite	Grande
Croustillant de St Marcellin aux pommes, lard et noix, sur sa salade	7,50€	12,00€
Salade de la Rivière salade, tomates, truite fumée, queues d'écrevisses, concombre, crème aux herbes	8,50€	16,00€
Salade Vertaco bleu, noix, caillette et confiture d'oignons	7,50€	12,00€
Salade gourmande magret et pépites de foie gras de canard sur ses pousses de salade	8,50€	16,00€
Salade Transalpine tomate, jambon cru, mozzarella	7,50€	12,00€

Les Plats

Fondant au poulet sauce aux cèpes	10,50€
Davé de boeuf (18 min. d'attente)	16,00€
Dos de truite au Crumble et Agrumes en papillote.....	11,50€
Davé de saumon au croustillant de pistou	12,00€
Ravioles aux St Jacques	17,50€

Les Sauces (en supplément)

Aux Morilles	4,00€
Au Doivre	2,50€
Au Bleu	2,50€
Aux Cèpes	3,00€

Prix nets