



LES HAUTS PLATEAUX

RESTAURANT • BAR

- LES ENTRÉES ET LES PLATS -

Les entrées	14,00 €
Voir suggestions à l'ardoise.	
Risotto aux Gambas (Option végétarienne)	21,00 €
Crème infusée aux herbes.	
Truite du Vercors	23,00 €
Citronnelle, gingembre et légumes de saison.	
Ravioles du Dauphiné (Option végétarienne) Gratinées	18,00 €
champignons-Comté ou Bleu du Vercors.	
Caillette croustillante	18,00 €
Écrasé de pommes de terre et légumes de saison.	
Tartiflette	19,00 €
Mesclun et vinaigrette noisette.	
Pièce du Boucher, le choix du Chef	26,00 €
Frites et Mesclun.	

- LES FORMULES "ARDOISE" -

Choix parmi les suggestions du jour à l'ardoise.

Plat du jour	18,00 €
Voir suggestion à l'ardoise.	
Formule deux plats	26,00 €
Entrée + Plat ou Plat + Dessert.	
Formule Complète	34,00 €
Entrée + Plat + Dessert.	
Formule Enfant	14,00 €
Steak haché, Frites ou Ravioles à la crème ou Petit plat du jour + Boule de glace.	

Tous nos prix sont indiqués en TTC et comprennent la TVA à 5,5 %. Au besoin, demandez nous les allergènes.



LES HAUTS PLATEAUX

RESTAURANT • BAR

- FROMAGES ET DESSERTS -

Assiette de Fromages 12,00 €
Sélection du moment.

Faisselle d'ici 9,00 €
Herbes fraîches ou Sucre ou Miel ou Coulis.

Tarte au citron meringuée 9,00 €
Céline.

Tarte aux Noix 9,00 €
Benoît.

Parfait glacé au chocolat noir et poire caramélisée à la vanille 9,00 €
Thomas.

Dessert du jour 9,00 €
Voir l'ardoise.

Glaces des Alpes Maître artisan glacier

1 Boule	3,70 €
2 Boules	7,00 €
3 Boules	9,00 €
Supplément	1,70 €

Vanille Bourbon, Liqueur de Chartreuse, Pistache de Sicile,
Framboise, Sorbet Hibiscus, Caramel au beurre et sel de Guérande,
Citron de Sicile, Noix avec éclats de noix, Chocolat Valrhona,
Marron et morceaux de marron glacé, Myrtille sauvage.



LES HAUTS PLATEAUX

RESTAURANT • BAR

LES VINS BLANCS

VERRE

12,5 cl

BOUTEILLE

75 cl

- La Loire -

Touraine Sauvignon - Domaine Octavie

6,00 €

26,00 €

Sancerre « Osmoze » - Domaine Denizot

41,00 €

- La Bourgogne -

Côtes d'Auxerre « La Manufacture » - Benjamin Laroche

28,00 €

Montagny 1er cru - Joseph Drouhin

50,00 €

- La Savoie -

Apremont « Le Carnozet » - Domaine Bouvet

21,00 €

Roussette « Marestel L'Éveil » - Château De La Mar

28,00 €

- La Vallée du Rhône -

Luberon « La Ciboise » - M.Chapoutier

18,00 €

Igp Collines Rhodaniennes « Combe Pilote » - M.Chapoutier

5,50 €

25,00 €

Côtes du Rhône « Le temps est venu » - Stephane Ogier

27,00 €

Croze-Hermitage « Beaumont » - ecocert-bio - David Reynaud

39,00 €

- Le Languedoc -

Igp Pays de l'Hérault « Combe Calcaire » - Moulin de Gassac

6,50 €

28,00 €

Tous nos prix sont indiqués en TTC et comprennent la TVA à 20 %.



LES HAUTS PLATEAUX

RESTAURANT • BAR

LES VINS ROUGES

VERRE

12,5 cl

BOUTEILLE

75 cl

- La Loire -

St Nicolas de Bourgueil « Entre Copains » - Domaine de la Motte **6,00 €** **28,00 €**

Sancerre « Osmoze » - Domaine Denizot **43,00 €**

- La Bourgogne -

Côte d'Auxerre « La Manufacture » - Benjamin Laroche **30,00 €**

Hautes Côtes de Beaune « Dame Nature » - Domaine Jeannot **40,00 €**

Marsannay « Héritage » - Huguenot **45,00 €**

Gevrey-Chambertin - Huguenot **80,00 €**

- La Savoie -

Mondeuse « Le Carnozet » - Château De La Mar **32,00 €**

- La Vallée du Rhône -

Luberon « La Ciboise » - M.Chapoutier **4,00 €** **18,00 €**

Vdf « La Colère » - Domaine Les Bruyères **24,00 €**

Côtes du Rhône « Le Temps est venu » - Stephane Ogier **5,70 €** **27,00 €**

Croze Hermitage « Beaumont » - David Reynaud **32,00 €**

St Joseph « L'Olivaie » - Coursodon **49,00 €**

Côte-Rotie « Mon Village » - Stephane Ogier **90,00 €**

- Le Languedoc -

Igp Pays de l'Hérault « Combe Calcaire » - Moulin de Gassac **25,00 €**

Pic St Loup « Héritage » - Domaine Gérard Bertrand **6,50 €** **31,00 €**

La Clape Château L'Hospitalet - Domaine Gérard Bertrand **65,00 €**

- Le Bordeaux -

St Émilion Grand Cru - Château La Couronne **48,00 €**

Tous nos prix sont indiqués en TTC et comprennent la TVA à 20 %.



LES HAUTS PLATEAUX

RESTAURANT • BAR

LES VINS ROSÉ

VERRE

12,5 cl

BOUTEILLE

75 cl

Côtes de provence « **By ott** » - Domaine Ott

6,00 €

28,00 €

LES BULLES

LA COUPE

12,5 cl

BOUTEILLE

75 cl

Cidre cuvée **Juliette** - Bio - Alain Milliat - 33 cl

6,00 €

Clairette de Die « **Méthode Ancestrale** »- Biodynamie - M.Chapoutier

25,00 €

Champagne **Devaux** - Grande Réserve

10,00 €

65,00 €

Champagne **Louis Roderer** - Brut Collection

80,00 €

APÉRITIFS & DIGESTIFS

- APÉRITIFS -

Suze - Ricard - Pastis - Martini - Porto - Vin de noix

6 cl

6,00 €

Liqueurs Bio Lachanenche - Distillerie Artisanale

6 cl

8,00 €

Menthe - Framboise - Citron (Limoncello)

- ALCOOLS -

Rhum brun Signature

6 cl

11,00 €

Turquoise Bay - Île Maurice

Yellow Snake - Jamaïque

Tierra Madre - Guatemala

Anacaona - République Dominicaine

Whisky Villa 16 - Français

6 cl

12,00 €

Whisky High Coast - Suédois

6 cl

14,00 €

Gin bio Lachanenche - Distillerie Artisanale

6 cl

10,00 €

Bas Armagnac XO - Domaine Tariquet

4 cl

12,00 €

Cognac Art nouveau - 1er cru Grande Champagne - J.Dupond

4 cl

15,00 €

Génépi bio Lachanenche - Distillerie Artisanale

4 cl

10,00 €

Eau de vie de Poire Williams Lachanenche - Distillerie Artisanale

4 cl

10,00 €

Tous nos prix sont indiqués en TTC et comprennent la TVA à 20 %.



LES HAUTS PLATEAUX
RESTAURANT • BAR



CHARTREUSE

La VEP	6 cl	17,00 €
La 9ème Centenaire	6 cl	13,00 €
La MOF	6 cl	13,00 €
L'Élixir 1605	6 cl	11,00 €
La Verte	6 cl	8,00 €
La Jaune	6 cl	8,00 €
L'Épiscopale	6 cl	9,00 €

Tous nos prix sont indiqués en TTC et comprennent la TVA à 20 %.



LES HAUTS PLATEAUX

RESTAURANT

- SNACKING -

Planche de Fromages ou Charcuteries Produits Régionaux - À partager ou pas.	16,00 €
Soupe du Jour Croûtons et fromage.	10,00 €
Omelette aux œufs du Vercors Lard et champignons.	12,00 €
Galette saucisse Farine de sarrasin, saucisse et compotée d'oignons.	12,00 €
Salade verte	5,00 €
Portion de frites	6,00 €

- CRÊPES -

Sucre	4,50 €
Miel ou confiture de myrtilles	5,50 €
Pâte à tartiner ou Crème de marrons	6,00 €

- DESSERTS -

Dessert du jour Voir l'ardoise ou demandez nous	9,00 €
Tarte aux citron meringuée Céline.	9,00 €
Tarte aux noix Benoît.	9,00 €
Parfait Chocolats noir poire caramélisée à la vanille Thomas.	9,00 €

- GLACES -

Glaces des Alpes Maître artisan glacier	1 boule	3,70 €
Vanille Bourbon, Liqueur de Chartreuse, Pistache de Sicile,	2 boules	7,00 €
Framboise, Sorbet Hibiscus, Caramel au beurre et sel de Guérande,	3 boules	9,00 €
Citron de Sicile, Noix avec éclats de noix, Chocolat Valrhona, Marron et morceaux de marron glacé, Myrtille sauvage.		

Tous nos prix sont indiqués en TTC et comprennent la TVA à 5,5 %.