



## LES HAUTS PLATEAUX

RESTAURANT • BAR

### - LES ENTRÉES ET LES PLATS -



#### Les entrées

Voir les suggestions à l'ardoise

14,00 €

#### L'Omelette d'ici

3 œufs BIO de Corrençon Oignons et Lard Paysan, Frites Maison et Verdures

19,00 €

#### Le Gratin de Ravioles du Dauphiné au Bleu du Vercors et Verdures

Accompagné de salade verte et crudités

19,00 €

#### Le Gratin de Ravioles aux Cèpes et croustillant jambon de pays

Accompagné de salade verte et crudités

22,00 €

#### La Tartiflette

Pommes de terre, Lard Fumé, Oignons, Gratinés au Reblochon, Verdures

19,50 €

#### Le Filet de Truite Rose du Vercors à la Grenobloise

Beurre noisette, Croutons, Câpres, Citron, Persil – Polenta Croustillante

23,00 €

#### La Pièce du Boucher

Le Choix du Chef, accompagnée de Frites Maison Verdures

26,00 €

#### La Boîte Chaude du Vercors

Nature ou à l'ail des Ours (+2€), Pomme de terre Grenaille et Charcuteries de Montagne

21,00 €

#### Portion de Frites Maison ou Salade Verte et Crudités

6,00 €

#### Supplément Sauce Maison, au Bleu du Vercors ou aux Cèpes

2,50 €

### - FORMULES « ARDOISE » -

Choix parmi les suggestions du jour à l'ardoise



#### Plat du Jour : Suggestions à l'ardoise

19,00 €

#### Formule Deux Plats : Entrée + Plats ou plat + dessert

27,00 €

#### Formule Complète : Entrée + plats + Dessert

35,00 €

#### Formules Enfant : Steak haché et frites ou Ravioles à la Crème + Boule de Glace

14,50 €

Tous nos prix sont indiqués en TTC et comprennent la TVA à 10 %



## LES HAUTS PLATEAUX

RESTAURANT • BAR

### - FROMAGES - DESSERTS MAISON -



**Faisselle de La Ferme des Champs Derrières**  
Sucre, Miel ou Coulis de fruits rouges

7,50 €

**Assiette de Fromages d'ici**  
Bleu du Vercors, Saint-Marcellin, Reblochon, Chèvre cendré

13,00 €

**Moelleux à la Châtaigne**  
Coulis de fruits rouges

9,00 €

**Tarte aux Myrtilles**  
Pâte Maison façon Amandine, Myrtilles et Crème Chantilly

9,00 €



**BABA À LA CHARTREUSE**  
Savarin au Chocolat, Chantilly et 2cl de Chartreuse Verte

12,00 €

**Dessert du Jour**  
Suggestion à l'Ardoise

9,00 €

**Supplément Chantilly Maison**

1,50 €

### - GLACES ET SORBETS -



Fraise  
Rhum raisin  
Vanille Bourbon  
Chocolat Valrhona  
Myrtilles Sauvages  
Caramel au Beurre et Sel de Guérande  
Marron avec Morceaux de Marrons Glacés  
Noix avec Éclats de Noix  
Liqueur de Chartreuse  
Citron de Sicile  
Noix de Coco  
Pêche  
Café



1 Boule : 3,70€

2 Boules : 7,00€

3 Boules : 9,00€

Tous nos prix sont indiqués en TTC et comprennent la TVA à 10 %



**LES HAUTS PLATEAUX**  
RESTAURANT • BAR

*Tous nos prix sont indiqués en TTC et comprennent la TVA à 10 %*



## LES HAUTS PLATEAUX

RESTAURANT • BAR

### LES VINS BLANCS

#### VERRE

12,5 cl

#### BOUTEILLE

75cl

#### - La Loire -

**IGP Val de Loire « Petit bourgeois »** - Henri Bourgeois

**6,00 €**

**28,00 €**

*Sauvignon – Minéral, Nez florale, Bouche fraîche et juteuse*

**Sancerre « Grande Réserve »** - Henri Bourgeois

**41,00 €**

#### - La Bourgogne -

**Chardonnay « Sur Granite »** - Quentin Jeannot

**6,00 €**

**29,00 €**

**Chablis « La Manufacture »** - Benjamin Laroche

**46,00 €**

#### - La Savoie -

**Apremont « Le Carozet »** - Domaine Bouvet

**21,00 €**

**Roussette « Regis »** - Domaine Bouvet

**00,00 €**

#### - La Vallée du Rhône -

**Crozes-Hermitage « Perle Ivoire »** - Jean Esprit

**39,00 €**

#### - Le Languedoc -

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

**28,00 €**

#### - La Provence -

**IGP Alpes de Haute Provence « Les Bambin »** - Château Rousset

**6,00 €**

**28,00 €**

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



## LES HAUTS PLATEAUX

RESTAURANT • BAR

### LES VINS ROUGES


### VERRE

### BOUTEILLE

#### - La Loire -

12,5 cl

75 cl

Chinon « Le Temps des Cerises » - Domaine de La Noblaie 

36,00 €

Sancerre « Grande Réserve » - Henri Bourgeois

43,00€

#### - La Bourgogne -

Hautes Côtes de Beaune « Dame Nature » - Quentin Jeannot

40,00 €

Santenay « Les Charmes » - Quentin Jeannot

75,00 €

#### - La Savoie -

Mondeuse « Regis » - Domaine Bouvet

32,00 €

#### - La Vallée du Rhône –

Côtes du Rhône « Rouge Carmin » - Domaine les Aphillantes

6,00 €

28,00 €

Crozes-Hermitage « Esprit » - Jean Esprit

32,00 €

Saint-Joseph « L'Olive » - Coursodon

49,00 €

Côte-Rôtie « Mon Village » - Stéphane Ogier

90,00 €

#### - Le Languedoc -

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

28,00 €

Pic Saint Loup - Domaine Plan des Pratx 

31,00 €

La Clape – Château l'Hospitalet - Domaine Gerard Bertrand

65,00 €

#### - Le Bordelais -

Saint Emilion Grand Cru - Château la Couronne

48,00 €

#### - Le Beaujolais -

AOP Beaujolais « Les Cadoles » - Dominique Piron

26,00 €

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



## LES HAUTS PLATEAUX

RESTAURANT • BAR

### VERRE

12,5 cl

### BOUTEILLE

75 cl

#### LES VINS ROSÉS

Côtes de Provence – Château de Berne 

37,00 €

IGP Méditerranée « Esprit » - Domaine Berne

5,00 €

25,00 €

#### LES BULLES

Cidre « Cuvée Juliette » - BIO - Alain Milliat - Btl 33 cl

7,00 €

Clairette de Die « Méthode Ancestrale » - BIO - M.Chapoutier

25,00 €

Champagne DEVAUX - Grande Réserve

10,00 €

65,00 €

Champagne LOUIS ROEDERER - Brut Collection

90,00 €

#### APÉRITIFS & DIGESTIFS

Ricard – Pastis. 2 cl

4,00 €

Suze - Martini - Porto - Vin de noix. 6 cl

6,00 €

4 cl

Rhums Bruns Signature : Guatemala - République Dominicaine

11,00 €

Whisky Villa 16 - Français

12,00 €

Whisky High Coast - Suédois

14,00 €

Gin Lachanenche - BIO - Distillerie Artisanale

10,00 €

Bas Armagnac XO - Domaine Tariquet

12,00 €

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

15,00 €

Génépi Lachanenche - BIO - Distillerie Artisanale

8,00 €

Génépi Noir Lachanenche - BIO - Distillerie Artisanale

12,00 €

Eau de vie de Poire Williams Lachanenche - BIO - Distillerie Artisanale

10,00 €

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



**LES HAUTS PLATEAUX**  
RESTAURANT • BAR



**CHARTREUSE**

4 cl

**La VERTE - La JAUNE**

**8,00 €**

Élaborée en 1764 à base 130 plantes, herbes et fleurs, selon un procédé gardé secret

**L'ELIXIR 1605**

**11,00 €**

Une impétuosité racée que les amateurs d'authentique seront très surpris de retrouver.

**La MOF**

**12,00 €**

Les Pères Chartreux et les Meilleurs Ouvriers de France Sommeliers se mettent d'accords..

**La 9<sup>ème</sup> CENTENAIRE**

**13,00 €**

Elaborée à l'occasion du neuf-centième anniversaire de la fondation de la Grande Chartreuse

**La VEP**

**17,00€**

Verte ou Jaune. Sélection des plus fines liqueurs. Quinze années de vieillissement en fut de chênes centenaires.

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