



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 Verdure

19,00 €

Le Gratin de Ravioles du Dauphiné au Bleu du Vercors et Verdure

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, Verdure

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 Verdure

26,00 €

La Boite 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 €



LES HAUTS PLATEAUX

RESTAURANT • BAR

- FROMAGES - DESSERTS MAISON -



Faisselle de La Ferme des Champs Derrières	7,50 €
Sucre, Miel ou Coulis de fruits rouges	
Assiette de Fromages d'ici	13,00 €
Bleu du Vercors, Saint-Marcellin, Reblochon, Chèvre cendré	
Moelleux à la Châtaigne	9,00 €
Coulis de fruits rouges	
Tarte aux Myrtilles	9,00 €
Pâte Maison façon Amandine, Myrtilles et Crème Chantilly	
BABA À LA CHARTREUSE	12,00 €
Savarin au Chocolat, Chantilly et 2cl de Chartreuse Verte	
Dessert du Jour	9,00 €
Suggestion à l'Ardoise	
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

BOUTEILLE

12,5 cl

75cl

- La Loire -

IGP Val de Loire « Petit bourgeois » - Henri Bourgeois	6,00 €	28,00 €
<i>Sauvignon – Minéral, Nez florale, Bouche fraîche et juteuse</i>		
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 Carnozet » - Domaine Bouvet	21,00 €
Roussette « Régis » - 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'Olivae » - 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 €



LES HAUTS PLATEAUX

RESTAURANT • BAR

	VERRE	BOUTEILLE
	12,5 cl	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 - Francais		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^{ème} 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.