L'Ardoise

Gourmande et régionale

Nos formules

Entrée + Plat ou Plat + Dessert	21,00 €
Entrée + Plat + Dessert	25,00 €

Entrées

Entrée du jour	7,50 €
Foie gras *Foie gras maison et sa mini baguette*	17,00 €
Saumon *Assiette de saumon fumé maison au bois de hêtre et sa mini baguette*	17,00 €
Cassolette de 6 escargots persillés maison *(12 escargots supplément de 4€)*	13,00 €
Planche de charcuterie Corse *Charcuterie Corse pour 1 ou deux personnes Coppa, Lonzo, Jambon de porc au feu de bois*	19,00 €

Les plats du patron

Plat du jour	15,00 €
Omble chevalier *Omble chevalier sauce à l'ail des ours, effeuillé de pomme de terre à la sarladaise et légumes du jour (pisciculture Charles Murgat)*	22,00 €
Souris d’agneau *Souris d'agneau rôtie sauce au thym, effeuillé de pomme de terre à la sarladaise et légumes du jour*	23,00 €
Fondant de veau confit sauce aux Morilles *Fondant de veau confit à la graisse de canard, effeuillée de pomme de terre, et sauce aux Morilles*	26,00 €

Spécialités régionales

Fondue Savoyarde avec charcuterie et PDT — 26,00 €
Mini 2 personnes

Raclette de montagne avec charcuterie et PDT — 26,00 €

Camembert rôti au miel et noix avec charcuterie et PDT — 26,00 €

Tête de veau et ses légumes sauce Gribiche — 26,00 €

Cuisse de grenouille persillées — 26,00 €

Nos salades géantes

Salade du pont de champ — 21,00 €
salade, tomates, asperges, ravioles et jambon cru

Salade Saint-Marcellin — 21,00 €
salade, Saint-Marcellin, tomates, asperges, lardons et noix

Salade mexicaine — 21,00 €
salade, mozzarella panée, oignons frits, ailerons de poulet, mais, tomates, sauce BBQ

Salade nordique — 21,00 €
salade, saumon fumé maison, crevettes, surimi, asperges

Salade cesar — 21,00 €
salade, poulet pané chaud, croûtons, tomates, sauce césar

Nos viandes

Bavette à l’échalotte — 24,00 €
Environ 180g

Tartare de bœuf — 21,00 €
Tartare de boeuf préparé par nos soins (180 g) possibilité 360 G 30€

Magret de canard — 26,00 €
Rôti et flambé au miel de Martinique

Entrecôte Simmental — 28,00 €
gratinée au bleu de Sassenage ou St Marcellin, sauce au poivre flambée, reblochons

Veritable andouillette de Troye 5A — 19,00 €
Sauce moutarde à l'ancienne

Ribbs de porc sauce BBQ — 24,00 €
Environ 500g

Desserts

Dessert de l'ardoise	7,50 €
Assortiment de fromages *Fromages secs et noix de l'Isère avec salade*	8,50 €
Crème brûlée *Crème brûlée maison à la vanille*	9,90 €
Profiteroles *Profiteroles revisités glace vanille et chocolat*	9,90 €
Cabosse chocolat *Cabosse chocolat coeur coulant caramel noisette*	9,90 €
Coupe glacée *Chartreuse ou Colonel ou get 27(avec alcool)*	9,90 €
Ti' citron trompe l'oeil	9,90 €
Café ou thé gourmand	8,90 €
Rhum gourmand	12,90 €