

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

Les plats du patron

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

Spécialités régionales

Fondue Savoyarde avec charcuterie et PDT	26,00 €
<i>Mini 2 personnes</i>	
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 €
<i>salade, tomates, asperges, ravioles et jambon cru</i>	
Salade Saint-Marcellin	21,00 €
<i>salade, Saint-Marcellin, tomates, asperges, lardons et noix</i>	
Salade mexicaine	21,00 €
<i>salade, mozzarella panée, oignons frits, ailerons de poulet, maïs, tomates, sauce BBQ</i>	
Salade nordique	21,00 €
<i>salade, saumon fumé maison, crevettes, surimi, asperges</i>	
Salade césar	21,00 €
<i>salade, poulet pané chaud, croûtons, tomates, sauce césar</i>	

Nos viandes

Bavette à l'échalotte	24,00 €
<i>Environ 180g</i>	
Tartare de bœuf	21,00 €
<i>Tartare de boeuf préparé par nos soins (180 g) possibilité 360 G 30€</i>	
Magret de canard	26,00 €
<i>Rôti et flambé au miel de Martinique</i>	
Entrecôte Simmental	28,00 €
<i>gratinée au bleu de Sassenage ou St Marcellin, sauce au poivre flambée, reblochons</i>	
Veritable andouillette de Troye 5A	19,00 €
<i>Sauce moutarde à l'ancienne</i>	
Ribbs de porc sauce BBQ	24,00 €
<i>Environ 500g</i>	

Desserts

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