

# A GRIGNOTER & PARTAGER !

Carte composée de produits en circuit court par les paysans de notre région ♡

<b>Assiette de frites</b> <i>French fries</i>	9.00
<b>Houmous de haricots rouges</b> <i>Red bean houmous</i>	9.00
<b>Guacamole de butternut</b> <i>Guacamole of Butternut</i>	9.00
<b>Saucisson pur porc</b> <i>Pure pork saucisson</i>	11.00
<b>Saucisson aux noix</b> <i>Walnut saucisson</i>	11.00
<b>Saucisson au bleu du Vercors</b> <i>Blue cheese saucisson</i>	11.00
<b>Rillettes de porc au romarin</b> <i>Pork rillettes with rosemary</i>	10.00

NOTRE PARTENAIRE FOOD



Prix nets en euros, toutes taxes comprises.  
Net prices in euros, all taxes included.

# A GRIGNOTER & PARTAGER

# LES PIZZAS

Elaborées à partir de produits en circuit court, AOP

**La Margherita**  18.00

Sauce tomate à l'origan, mozzarella, emmental et basilic  
*Tomato sauce with oregano, mozzarella, Emmental cheese basil*

**La Reine** 18.50

Sauce tomate à l'origan, mozzarella, jambon et basilic  
*Tomato sauce with oregano, mozzarella, ham and basil*

**La trois fromages**  19.50

Sauce tomate à l'origan, mozzarella, emmental, chèvre et basilic  
*Tomato sauce with oregano, mozzarella, emmental, goat cheese and basil*

**La All Pollo** 19.50

Sauce tomate à l'origan, mozzarella, poulet rôti halal, oignons rouge, sauce BBQ  
*Tomato sauce with oregano, mozzarella, halal roasted chicken, red onions, and BBQ sauce*

**La Montagnarde** 20.00

Crème fraîche, mozzarella, jambon cru, raclette, champignons et basilic  
*Crème fraîche, mozzarella, cured ham, raclette, mushrooms and basil*

**La raffinée** 20.50

Crème fraîche, mozzarella, jambon fumé, mascarpone, huile de truffe et basilic  
*Crème fraîche, mozzarella, smoked ham, mascarpone, truffle oil and basil*

**Supplément salade verte** +4.00  
*Extra green salad*

*Prix nets en euros, toutes taxes comprises.  
Net prices in euros, all taxes included.*

LES PIZZAS

# NOS BOCAUX VÉGÉTARIENS

<b>Couscous de légumes</b> 	19,00
<i>Vegetable couscous</i>	
<b>Gratin de pommes de terre et ses légumes</b> 	19,00
<i>Potato gratin with vegetables</i>	
<b>Pepinotto aux légumes de saison</b> 	19,00
<i>Pepinotto with seasonal vegetables</i>	
<b>Chili sin carne, légumes et riz basmati</b> 	19,00
<i>Chili sin carne, vegetables, and basmati rice</i>	

# NOS BOCAUX CARNÉS

<b>Effiloché d'agneau aux épices et son couscous de légumes</b>	22,00
<i>Spiced shredded lamb with vegetable couscous</i>	
<b>Boeuf braisé, chili de légumes et riz</b>	22,00
<i>Braised beef, vegetable chili, and rice</i>	
<b>Pancetta de veau cuite en basse température, gratin de pommes de terre et légumes</b>	22,00
<i>Low-temperature cooked veal pancetta, potato gratin, and vegetables</i>	
<b>Pulled pork et son pepinotto aux légumes de saison</b>	22,00
<i>Pulled pork with pepinotto and seasonal vegetables</i>	

# LES KIDS Jusqu'à 12 ans

<b>Jambon, frites ou pâtes</b>	10,00
<i>Ham, french fries or pasta</i>	
<b>Poissons panés, frites ou pâtes</b>	12,00
<i>Breaded fish, french fries or pasta</i>	
<b>Nuggets, frites ou pâtes</b>	12,00
<i>Nuggets, french fries or pasta</i>	

# NOS DESSERTS

<b>Riz au lait de coco et son coulis de fruits</b>	9,00
<i>Coconut milk rice pudding with fruit coulis</i>	
<b>Mousse au chocolat façon mendiant</b>	9,00
<i>Chocolate mousse</i>	
<b>Pomme fondante, crème pâtissière et caramel beurre salé</b>	9,00
<i>Melting apple with pastry cream and salted butter caramel</i>	
<b>Tartelette citron et chantilly</b>	8,00
<i>Lemon tartlet with whipped cream</i>	
<b>Baba au rhum et chantilly</b>	8,00
<i>Rum baba with whipped cream</i>	
<b>Coupe de glace 2 boules</b>	8,00
<i>2 scoops of ice cream</i>	
<b>Demi Saint-Marcellin et comté</b>	8,00
<i>Half Saint-Marcellin et comté</i>	

*Prix nets en euros, toutes taxes comprises.  
Net prices in euros, all taxes included.*