

Cuisine maison à partir de produits frais, locaux
et bio en priorité

ASSIETTES COMPOSEES

Assiette du randonneur : salade verte, légumes d'été, tarte
ou cake salé (selon marché), terrine, riz, noix **14,00 €**

Assiette végétarienne : salade verte, légumes d'été,
houmous, quinoa, tofu **13,00 €**

GRATINS DE RAVIOLES (20 mn de préparation)

Ravioles à la crème de Chartreuse, salade verte **12,00 €**

Ravioles au fromage de pays, salade verte **13,00 €**

Ravioles aux légumes d'été, salade verte **13,50 €**

Ravioles aux cèpes, salade verte **14,00 €**

GRIGNOTAGE

Tartinade du moment **5,00 €**

Petite planche de charcuterie de pays..... **8,00 €**

Grande planche de charcuterie et fromages de pays..... **12,50 €**

DESSERTS

Dessert fait maison **5,00 €**

Fromage blanc nature **4,00 €**

Fromage blanc avec crème ou confiture **4,50 €**

Assiette de fromages de Chartreuse **6,00 €**

Café gourmand..... **7,50 €**

Thé gourmand **8,50 €**

SPECIALITES DE MONTAGNE

Pour 2 personnes minimum

Prix par personne

Fondue 3 fromages, charcuterie, salade verte **20,00 €**

Fondue aux cèpes, charcuterie, salade verte **22,00 €**

Boîte chaude Mont d'Or, charcuterie, pommes de terre
salade verte..... **18,00 €**

Nous privilégions les produits locaux, de saison et bio.

Liste des allergènes disponible sur demande.



L'ÉTAPE RIEN QUE POUR VOUS

Réservation du restaurant
à partir de 20 personnes

3 menus au choix prix par personne, hors boissons

Diots, gratin de pommes de terre ou crozets, salade verte,
dessert**23,00 €**

Pistou et saucisse paysanne, salade verte, dessert**25,00 €**

Verrine toute fraîche, poulet mariné au citron, légumes du soleil,
salade verte, dessert **26,00 €**

Boissons en supplément