Au Gai Soleil du Mont-Aiguille

RESTAURANT • TRAITEUR • HÔTEL** • SEMINAIRE • SPA

La Carte

Le chef vous propose une cuisine pleine de saveurs élaborée en collaboration avec des producteurs locaux.

LES FONDUES

Toutes nos fondues sont servies pour un minimum de 2 personnes, avec de la charcuterie (viande origine France) et une portion de salade verte.

Fondue Savoyarde *Prix par personne*	26,00 €
Fondue Forestière *prix par personne*	28,00 €
Fondue Bleu du Vercors *prix par personne*	28,00 €

SALADES ET OMELETTES

LES SALADES ET CHARCUTERIE

L'assiette estivale — 24,00 €
Salade verte, crudités crème brulée tomates séchées et basilic, ravioles pochées et huile d'olive.

Salade Rustique — 24,00 €
Salade, lardons (viande origine France), oignons grillés, noix, marrons.

Salade du Vercors — 23,00 €
Salade, noix, Bleu du Vercors/Sassenage AOP.Toast de Bleu du Vercors/Sassenage AOP.

L'ardoise de charcuteries — 24,00 €
Jambon blanc (viande origine France), terrine maison (viande origine France), jambon cru (viande origine France) Rosette (viande origine France), Coppa (viande origine France), condiments, beurre.

La Terrine maison — 17,00 €
Viande origine France et ses condiments.

Le Foie gras maison — 17,00 €
Origine France. Avec son chutney et ses toasts.

LES OMELETTES

Omelette au fromage — 11,50 €
4 œufs, servie sans accompagnement

Omelette aux fines herbes — 11,50 €
4 œufs, servie sans accompagnement

Omelette aux cèpes — 12,50 €
4 œufs, servie sans accompagnement

Omelette nature — 9,00 €
4 œufs, servie sans accompagnement

Bol de frites — 6,50 €

Salade verte — 6,00 €

GRATINS ET BURGERS

LES GRATINS DE RAVIOLES

Gratinés à la crème

Gratin de Ravioles gratinées — 16,00 €

Gratin de Ravioles aux cèpes — 19,50 €

Gratin de Ravioles au fromage du Trièves — 18,00 €

Gratin de Ravioles au Bleu du Vercors/Sassenage AOP — 20,00 €

Gratin de Ravioles rustique — 20,00 €

(oignons, lardons (viande origine France), marrons)

LES BURGERS

Réalisés avec du Pain Burger maison et accompagnés de salade verte et de frites

Cèpes — 25,50 €

Pain Burger maison, salade, oignons grillés, tomate, sauce aux cèpes, steack haché. (viande origine France)

Bleu du Vercors — 24,50 €

Pain Burger maison, salade, oignons grillés, tomate, Bleu du Vercors/Sassenage AOP, steack haché. (viande origine France)

Le Local du Mont-Aiguille — 23,50 €

Pain Burger maison, salade, saucisses (viande origine France) (Ferme du Pas de L'Aiguille à Chichilianne), fromage du Trièves (Laiterie du Mont-Aiguille à Clelles), oignons grillés, tomate.

Le Végétarien — 23,50 €

Pain Burger maison, salade, tomate, oignons grillés, légumes.

Chèvre miel — 24,50 €

Pain Burger maison, salade, tomate, oignons grillés, Chèvre (Laiterie du Mont-Aiguille à Clelles), miel, lard (viande origine France), steack haché. (viande origine France)

Foie Gras — 27,00 €

Salade, Foie gras (origine France), oignons grillés, tomate.

POISSONS ET VIANDES

LES POISSONS

Filet de truite garni — 25,00 €
A la Grenobloise (citron, câpres, croûtons, beurre fondu)

Tartare de Saumon — 22,00 €
frites, salade.

LES PLATS GARNIS

Viande origine France

Carbonade bœuf, bière du Mesnil (Prébois) — 23,00 €
Gaec du Mont-Aiguille à Chichilianne et sa garniture du jour.

2 saucisses BIO — 21,00 €
Ferme du Pas de L'Aiguille à Chichilianne et sa garniture du jour.

Steack haché façon bouchère — 20,00 €
frites et salade

Côte de cochon de montagne — 24,00 €
sauce au Bleu du Vercors/Sassenage AOP, ou sauce aux cèpes et sa garniture du jour.

Carpaccio de bœuf — 22,00 €
(viande origine France) frites et salade.

LES GOURMANDISES

L'ardoise de fromages locaux... — 9,00 €

La faisselle à la crème — 6,00 €
Laiterie du Mont-Aiguille à Clelles

La pâtisserie maison — 9,00 €
servie avec 1 boule de glace

La crème brulée — 9,00 €
servie avec 1 boule de glace

La crème fondante à la châtaigne — 9,00 €
servie avec 1 boule de glace.

LES GLACES

Coupe glacée alcoolisée + 4 € pour les formules avec le spa, box ,demi pension et pension complète

1 boule 2,90 €
2 boules 5,80 €
3 boules 8,50 €

Boules de glace

Supplément Chantilly : 1€

La coupe Ardéchoise — 11,50 €

3 boules vanille, crème de marron, Chantilly

La Dame blanche — 11,50 €

3 boules vanille, sauce chocolat, Chantilly

La Coupe Fruits des bois — 11,50 €

1 boule framboise, 1 boule fraise, 1 boule cassis, coulis de fruits rouges, Chantilly

La coupe Bounty — 11,50 €

1 boule vanille, 1 boules coco, 1 boule chocolat, coulis caramel, Chantilly

La coupe du Vercors — 13,00 €

2 boules vanille, 1 boule Chartreuse, alcool Vercors 2 cl, sauce chocolat, Chantilly

La coupe rhumerie — 13,00 €

1 boule rhum raisin, 2 boules vanille, rhum arrangé (2cl), Chantilly

La coupe Baïley's — 13,00 €

1 boule vanille, 1 boule caramel, 1 boule chocolat, Bailey's (2cl), coulis de caramel, Chantilly

La coupe colonel — 12,00 €

3 boules sorbet citron, vodka