



*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 <i>Prix par personne</i>	26,00 €
Fondue Forestière <i>prix par personne</i>	28,00 €
Fondue Bleu du Vercors <i>prix par personne</i>	28,00 €

SALADES ET OMELETTES

LES SALADES

L'assiette du Jardin	24,00 €
<i>Salade verte, tatin de légumes, poêlée de légumes, ravioles pochées.</i>	
Salade Rustique	24,00 €
<i>Salade, lardons (viande origine France), oignons grillés, noix, marrons.</i>	
Salade du Vercors	23,00 €
<i>Salade, noix, Bleu du Vercors/Sassenage AOP.Toast de Bleu du Vercors/Sassenage AOP.</i>	
L'ardoise de charcuteries	24,00 €
<i>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.</i>	
La Terrine maison	17,00 €
<i>Viande origine Franceet ses condiments.</i>	

LES OMELETTES

Omelette au fromage	11,50 €
<i>4 œufs, servie sans accompagnement</i>	
Omelette aux fines herbes	11,50 €
<i>4 œufs, servie sans accompagnement</i>	
Omelette la forestière	12,50 €
<i>4 œufs, servie sans accompagnement</i>	
Omelette nature	9,00 €
<i>4 œufs, servie sans accompagnement</i>	
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 <i>(oignons, lardons (viande origine France), marrons)</i>	20,00 €

LES BURGERS

Accompagnés de salade verte et de frites

Cèpes <i>Pain Burger maison, salade, oignons grillés, tomate, sauce aux cèpes, steack haché. (viande origine France)</i>	25,50 €
Bleu du Vercors <i>Pain Burger maison, salade, oignons grillés, tomate, Bleu du Vercors/Sassenage AOP, steack haché. (viande origine France)</i>	24,50 €
Le Local du Mont-Aiguille <i>Pain Burger maison, salade, saucisses (viande origine France) (Ferme du Pas de L'Aiguille à Chichillianne), fromage du Trièves (Laiterie du Mont-Aiguille à Clelles), oignons grillés, tomate.</i>	23,50 €
Le Végétarien <i>Pain Burger maison, salade, tomate, oignons grillés, légumes.</i>	23,50 €
Chèvre miel <i>Pain Burger maison, salade, tomate, oignons grillés, Chèvre (Laiterie du Mont-Aiguille à Clelles), miel, lard (viande origine France), steack haché. (viande origine France)</i>	24,50 €

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.

L'INSPIRATION SUCREE

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 brûlée 9,00 €

servie avec 1 boule de glace

La crème fondante à la châtaigne 9,00 €

servie avec 1 boule de glace.

LES GLACES

	<i>1 boule 2,90 € 2 boules 5,80 € 3 boules 8,50 €</i>
Boules de glace <i>Supplément Chantilly : 1€</i>	
La coupe Ardéchoise <i>3 boules vanille, crème de marron, Chantilly</i>	11,50 €
La Dame blanche <i>3 boules vanille, sauce chocolat, Chantilly</i>	11,50 €
La Coupe Fruits des bois <i>1 boule framboise, 1 boule fraise, 1 boule cassis, coulis de fruits rouges, Chantilly</i>	11,50 €
La coupe Bounty <i>1 boule vanille, 1 boules coco, 1 boule chocolat, coulis caramel, Chantilly</i>	11,50 €
La coupe du Vercors <i>2 boules vanille, 1 boule Chartreuse, alcool Vercors 2 cl, sauce chocolat, Chantilly</i>	13,00 €
La coupe rhumerie <i>1 boule rhum raisin, 2 boules vanille, rhum arrangé (2cl), Chantilly</i>	13,00 €
La coupe Baïley's <i>1 boule vanille, 1 boule caramel, 1 boule chocolat, Bailey's (2cl), coulis de caramel, Chantilly</i>	13,00 €
La coupe colonel <i>3 boules sorbet citron, vodka</i>	12,00 €