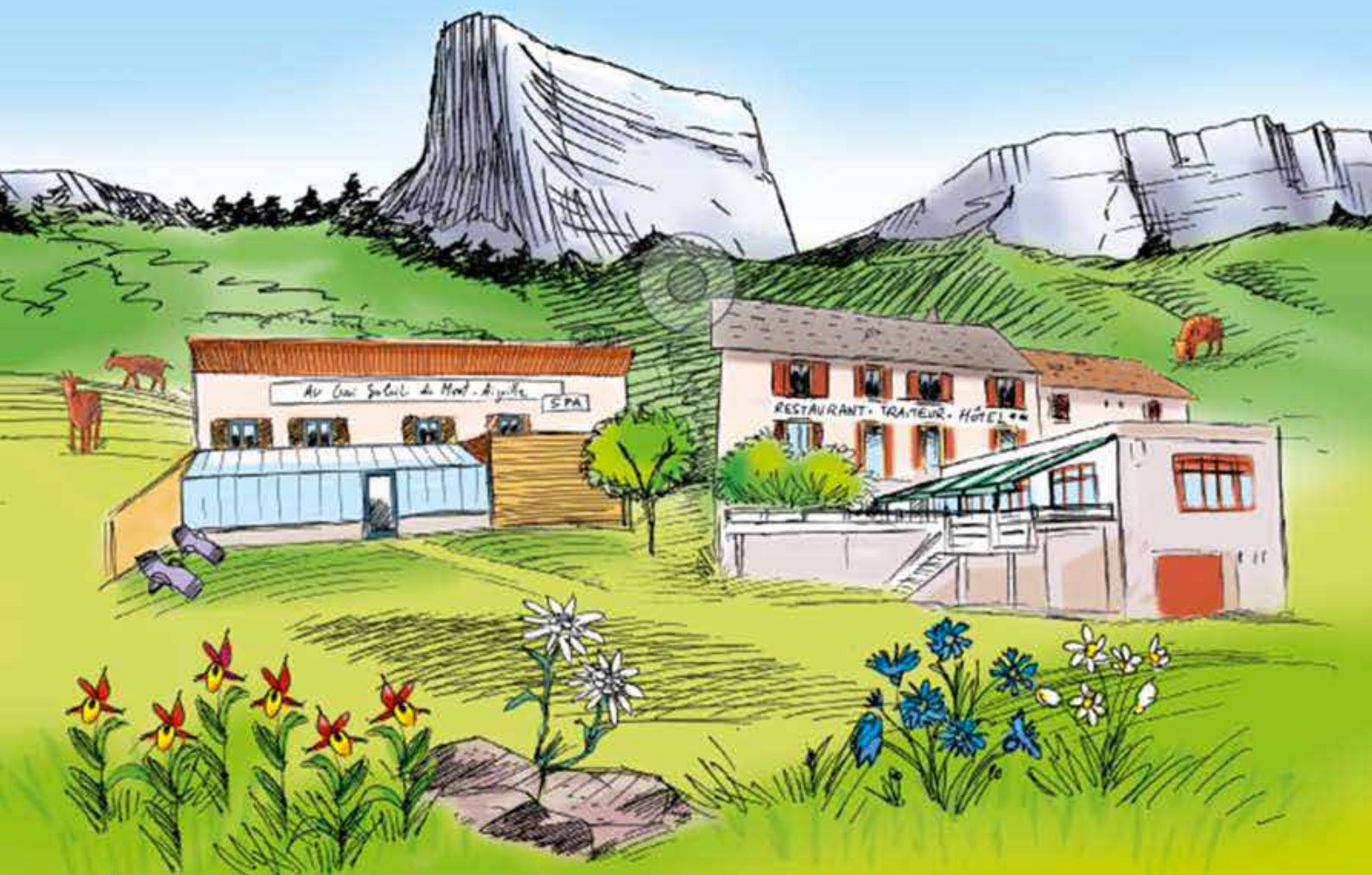




# Au Gai Soleil du Mont-Aiguille

RESTAURANT • TRAITEUR • HÔTEL\*\* • SPA



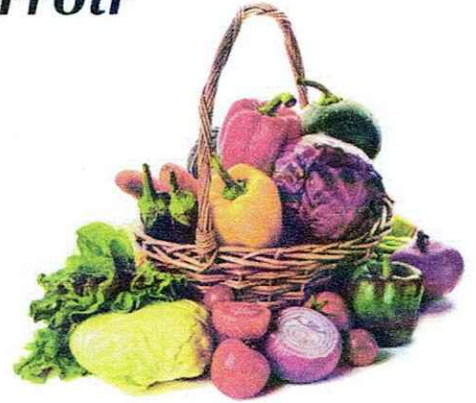
*Bienvenue dans notre maison familiale*



## **Le chef vous propose une cuisine de goût avec des produits du terroir**

**De bons produits cuisinés maison,  
provenant des producteurs des alentours :**

-  Ferme du Pas de l'Aiguille à Chichilianne  
(pour les saucisses)
-  Gaec du Mont Aiguille à Chichilianne
-  Laiterie du Mont Aiguille à Clelles  
(pour les fromages et faisselles)
-  Minoterie du Trièves à Clelles  
(pour la farine)
-  Domaine des Hauts Glaces à Cornillon  
(Whisky)
-  Cave coopérative Jaillance à Die  
(vins diois et clairette)
-  L'Arbre A Jus  
(jus de fruits)
-  Café Fraica au Fontanil Cornillon
  
-  La Brasserie du Mont-Aiguille à Clelles
-  La Brasserie du Menil à Prébois
-  L'Alambic Miraculeux à Saint-Andéol  
(rhum arrangé et liqueur)



### **À LA RÉCEPTION**

Nous proposons à la vente  
des produits de certains producteurs.



Certaines assiettes peuvent être  
en vente à emporter.

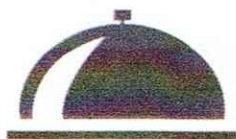
**Alors n'hésitez pas, même à la maison  
retrouvez le bon goût de notre cuisine !**

Sur commande pendant les jours d'ouverture.



**Pensez à réserver notre salle de restaurant pour des moments conviviaux :**

MARIAGE  ANNIVERSAIRE  SEMINAIRE  VIN D'HONNEUR...



## Formule du jour

 **Formule du jour** ..... 18,00 €

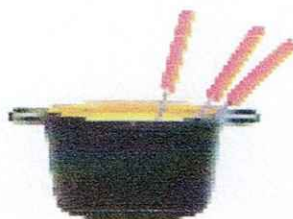
1 plat et sa garniture + 1 fromage **ou** dessert du jour.

*Cette formule est servie tous les jours sauf le soir,  
le samedi et dimanche ainsi que les jours fériés.*


 **Menu du petit Montagnard** ..... 10,00 €

Crudité + jambon blanc + cassolette de Ravioles + 1 dessert.

*Pour les enfants jusqu'à 10 ans.*



## Les incontournables fondues

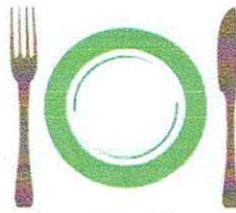
 **Toutes nos fondues sont servies pour un minimum de 2 personnes,  
avec de la charcuterie et une portion de salade verte.**

Fondue • Savoyarde ..... (prix par personne) 26,00 €

Fondue • Cèpes ..... (prix par personne) 28,00 €

Fondue • Bleu du Vercors ..... (prix par personne) 28,00 €





## Gratins de Ravioles 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 € |



### LES BURGERS *accompagnés de salade verte et de frites*

 **Cèpes**.....25,50 €

*Pain Burger maison, salade, oignons grillés, tomate, sauce aux cèpes, steak haché . Viande Française*

 **Bleu du Vercors**.....24,50 €

*Pain Burger maison, salade, oignons grillés, tomate, Bleu du Vercors/Sassenage AOP, steak haché . Viande Française*

 **Local du Mont-Aiguille**.....23,50 €

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

 **Végétarien**.....23,50 €

*Pain Burger maison, salade, galette de soja, Tofu, tomate, oignons grillés.*







## Salades Plat, Charcuteries et Omelettes...

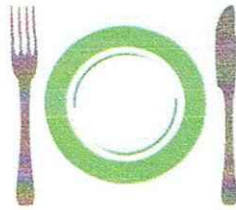


|  |         |
|--|---------|
| <b>L'Assiette Végétarienne</b> .....   | 24,00 € |
| <i>Salade verte, omelette aux cèpes, ravioles pochées, crudités ou légumes cuits selon arrivage du jour.</i> |         |
| <b>Salade Crevettes et Agrumes</b> .....   | 24,00 € |
| <i>Salade verte, crevettes persillées , agrumes</i>  |         |
| <b>Salade Paysanne</b> .....   | 24,00 € |
| <i>Salade, charcuterie, fromage chaud.</i>   |         |
| <b>Salade du Vercors</b> .....   | 23,00 € |
| <i>Salade, noix, Bleu du Vercors/Sassenage AOP.</i>  |         |
| <b>L'Ardoise de Charcuteries</b> .....   | 24,00 € |
| <i>Jambon blanc, jambon cru, Rosette, Coppa, condiments, beurre.</i>   |         |
| <b>La Terrine Maison</b> .....   | 17,00 € |
| <i>et ses condiments.</i>  |         |



### LES OMELETTES

|  |         |
|--|---------|
| Au fromage (4 œufs, servie sans accompagnement) .....  | 11,50 € |
| Aux fines herbes (4 œufs, servie sans accompagnement) .....  | 11,50 € |
| La Cèpe (4 œufs, servie sans accompagnement) .....   | 12,50 € |
| La nature (4 œufs, servie sans accompagnement) .....   | 9,00 €  |
|  <b>Salade verte</b> .....  | 6,00 €  |
|  <b>Bol de frites</b> ..... | 6,50 €  |



## À l'assiette, poissons et viandes...



### NOS POISSONS

- Filet de truite**..... 25,00 €  
*à la Grenobloise (citron ,câpres, croûtons, beurre fondu). garniture du jour*
- Tartare de Saumon**..... 22,00 €  
*Frites et salade .*



### NOS PLATS GARNIS

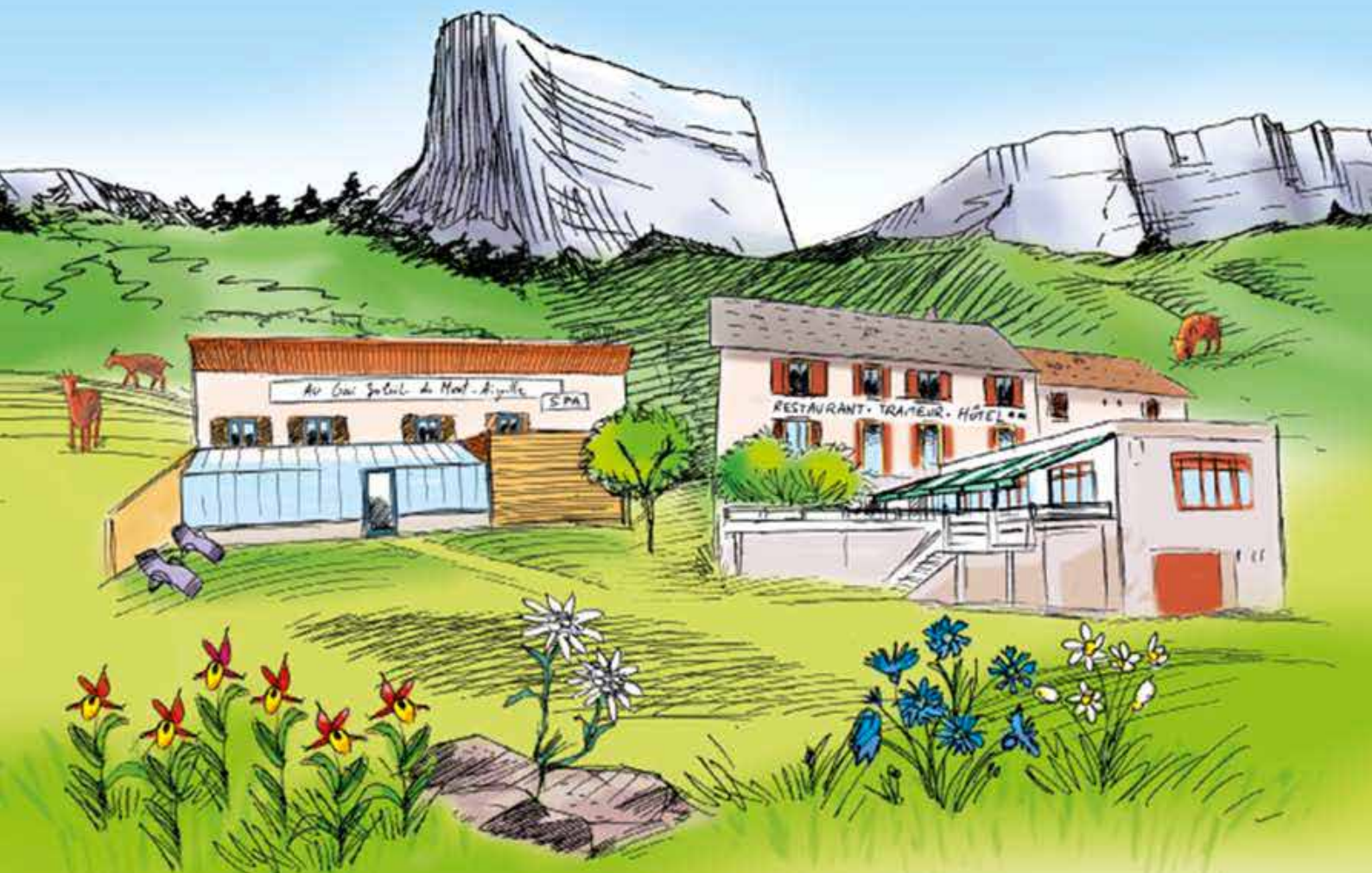
- Carbonade de Bœuf à la Bière du Mont-Aiguille,**..... 23,00 €  
*garniture du jour — Viande Française*
- 2 saucisses BIO** garniture du jour ..... 21,00 €  
*Viande Française (Ferme du Pas de L'Aiguille à Chichilianne).*
- Steack haché Façon Bouchère,** frites et salade ..... 20,00 €  
*Viande Française.*
- Côte de Cochon de Montagne,** jus à l'ail noir, garniture du jour, ..... 24,00 €  
*Viande Française.*





# Au Gai Soleil du Mont-Aiguille

RESTAURANT • TRAITEUR • HÔTEL\*\* • SPA



*Le plaisir des curieux...*



# Les vins rouges

75 cl.....37,5 cl



## VALLÉE DU RHÔNE

**Côtes-du-Rhône** .....23,00 € .....15,00 €

Appellation Côtes du Rhône contrôlée.

*Belle robe, fruité – Arômes profonds.*

**Côtes-du-Rhône BIO** .....26,00 €

Appellation Côtes du Rhône protégée.

**Vacqueras** .....35,00 € .....20,00 €

Appellation Vacqueras contrôlée.

*Puissant et corsé, avec une grande finesse et de l'élégance.*

**Crozes Hermitage** .....49,50 € .....27,00 €

Appellation Crozes Hermitage Contrôlée.

*Arômes sauvages, le charme incontestable d'un grand vin.*

**Saint-Joseph** .....64,50 € .....40,00 €

Appellation Saint-Joseph Contrôlée.

*Vin corsé, fortement coloré, avec un bouquet de jeunesse.*

**Châteauneuf-du-Pape** .....89,00 €

Appellation Châteauneuf-du-Pape Contrôlée.

*Incomparable, somptueux et puissant, au bouquet de framboises.*



## VAL DE LOIRE

75 cl

**Bourgueil BIO** .....28,00 €

Appellation Bourgueil contrôlée.

*Vin long en bouche aux tanins soyeux et arômes fruités.*

75 cl.....37,5 cl



## VIN DE SAVOIE

**Gamay Chautagne** .....22,00 € .....15,00 €

Appellation vin de Savoie contrôlée.

*Vin rouge typé, arômes fruités, robe foncée, il est long en bouche.*



75 cl.....37,5 cl



## VIN DE BOURGOGNE

**Pinot noir de Bourgogne** ..... 32,00 €

Appellation de Bourgogne contrôlée.

*Robe rubis léger et limpide. En bouche, il relève rondeur et souplesse.*

**Mercurey** ..... 69,00 €

Appellation Mercurey contrôlée.

*Riches en fruits rouges, agréable en bouche avec une souplesse de velours.*

**Bourgogne Hautes Côtes de Beaune** ..... 49,00 € ..... 31,00 €

Appellation Bourgogne Hautes Côtes de Beaune contrôlée.



## VIN DU DIOIS

75 cl

**Chatillon en Diois** ..... 22,00 €

Appellation Chatillon en Diois contrôlée.

75 cl.....37,5 cl



## VIN RÉGIONS BORDEAUX

**Saint-Émilion grand cru** ..... 59,00 € ..... 37,00 €

Appellation Saint-Émilion grand cru Contrôlée.

*Vin rouge généreux, avec une charpente en souplesse.*

**Graves** ..... 31,00 €

Appellation Graves contrôlée.

*Robe foncée, vin de terroir assez prononcé, il est nerveux et élégant.*





## Les vins blancs

75 cl



### VIN DE SAVOIE

**Roussette**.....25,00 €

Appellation vin de Savoie contrôlée.

*Vin au bouquet agréable, sec, aux arômes longs en bouche.*

**Apremont**.....22,00 €

Appellation vin de Savoie contrôlée.

*Vin au bouquet délicat, sec.*



### VIN DE BOURGOGNE

75 cl

**Bourgogne Chardonnay**.....39,00 €

Appellation Bourgogne contrôlée.

*Puissant en arôme, parfum prononcé, long en bouche.*



### VIN DE CHATILLON EN DIOIS

75 cl

**Chatillon en Diois**.....22,00 €

Appellation Chatillon en Diois contrôlée.



### VIN DU SUD-OUEST

75 cl

**Côtes de Gascogne**.....24,50 €

Appellation Côtes de Gascogne Indication Géographique Protégée.

*Doux. La bouche est marquée par l'ananas et le miel.*





## Les vins rosés

75 cl.....37,5 cl



### VIN RÉGION DE PROVENCE

**Côtes de Provence**.....25,00 €..... 17,00 €

Appellation côtes de Provence contrôlée.

*Robe ambrée, arômes de fruits sauvages,  
il est agréable en bouche par sa souplesse.*

**Bandol**.....34,00 €

Appellation Bandol contrôlée.

*Robe aux reflets d'or, avec un bouquet très raffiné.*



### VIN DE CHATILLON EN DIOIS

75 cl

**Chatillon en Diois**.....22,00 €

Appellation Chatillon en Diois contrôlée.



## Champagne & Clairette



### CHAMPAGNE

75 cl

Champagne brut.....67,00 €



### CLAIRETTE DE DIE

75 cl

Clairette de Die AOC "Tradition".....26,00 €

Crémant de Die AOC .....26,00 €

# *Les vins au Pichet et au verre*



**Litre.....50 cl.....25 cl.....15 cl**

## *Vins blanc*

**Chardonnay**.....18,00 €.....11,00 €.....7,00 €.....6,00 €  
*Vin de France Blanc*

## *Vins rosé*

**Côtes de Provence**.....24,00 €.....17,00 €.....10,00 €.....6,00 €  
*Appellation côtes de Provence contrôlée*

## *Vins rouge*

**Côtes-du-Rhône**.....21,00 €.....15,00 €.....9,00 €.....6,00 €  
*Appellation Côtes du Rhône contrôlée*

**Crozes Hermitage**.....47,00 €.....24,00 €.....12,00 €.....8,00 €  
*Appellation Crozes Hermitage contrôlée*



## **Les apéritifs**

|   |         |
|---|---------|
| Rhum Arrangé du Moment, L'Alambic Miraculeux (Trièves) -4cl .....           | 7,50 €  |
| INDIGENE Single Malt – Organic Whisky-Domaine des Hautes Glaces - 4 cl..... | 9,50 €  |
| Cocktail framboisine - 25 cl. ....  | 8,00 €  |
| Kir au vin blanc de Chardonnay - 14 cl. ....                                | 6,00 €  |
| Kir à la Clairette de Die - 14 cl. ....                                     | 7,50 €  |
| Coupe de Champagne - 14 cl. ....  | 11,00 € |
| Coupe de Clairette de Die - 14 cl. ....                                     | 7,00 €  |

***Demandez nos différents parfums de crème pour accompagner votre kir.***

|   |        |
|---|--------|
| Muscats de Rivesaltes - Vin doux naturel - 4 cl. .... | 6,00 € |
| Porto - 4 cl. ....                                    | 6,00 € |
| Martini et autre Vin cuit - 4 cl. ....                | 6,00 € |
| Pastis - 4 cl. ....                                   | 6,00 € |
| Americano - 4 cl. ....                                | 6,00 € |
| Whisky-Baby - 2 cl. ....                              | 5,00 € |
| Whisky-Entier - 4 cl. ....                            | 6,50 € |

## **Les boissons fraîches**

|  |         |
|--|---------|
| Jus et nectars de fruits «L'Arbre A jus» , – Au verre -25 cl. .... | 4,00 €  |
| Soda / Diabolo- 25 cl. ....  | 4,00 €  |
| Sirop- 25 cl. ....   | 3,00 €  |
| Eau minérale - 50 cl. ....   | 5,00 €  |
| Eau minérale - 100 cl. ....  | 7,00 €  |
| Bière pression Pelforth blonde - 25 cl. ....                       | 4,00 €  |
| Bière du Mont-Aiguille - 33 cl. ....                               | 5,50 €  |
| Bière du Menil 75 cl.....  | 14,00 € |

## **Les boissons chaudes**

|                          |        |
|--------------------------|--------|
| Café - 6 cl. ....        | 2,00 € |
| Thé - 20 cl. ....        | 3,50 € |
| Chocolat - 20 cl. ....   | 3,50 € |
| Grand café - 20 cl. .... | 3,50 € |
| Infusion - 20 cl. ....   | 3,50 € |

## **Les digestifs**

|   |        |
|---|--------|
| Liqueur Vercors – L'Alambic Miraculeux -4 cl..... | 7,50 € |
| Eau-de-vie - 4 cl. ....                           | 8,00 € |
| Chartreuse - 4 cl. ....                           | 8,00 € |
| Génépi - 4 cl. ....                               | 8,00 € |
| Cognac - 4 cl. ....                               | 8,00 € |
| Marc de Bourgogne - 4 cl. ....                    | 8,00 € |
| Calvados - 4 cl. ....                             | 8,00 € |
| Liqueurs - 4 cl. ....                             | 8,00 € |
| Armagnac - 4 cl. ....                             | 8,00 € |
| Get 27/31- 4 cl. ....                             | 5,00 € |

