

La Charrette

Restaurant

Carte du Midi



Toute l'équipe de la Charrette vous souhaite la bienvenue et espère que vous passerez un bon moment. Nous vous proposons une cuisine maison élaborée à partir de produits frais et du terroir. Pour cela, nous avons sélectionné quelques producteurs locaux :

Boucherie Mazzoleni à Villard de Lans - Vache du Vercors

Mr. Ravix à Lans en Vercors - Agneau

Ferme des Nobles à Villard de Lans - Porc

Pisciculture des Amards à St Martin en Vercors - Truite

Box Fermier à Grenoble - Légumes bio, viande, fromages, œufs et charcuterie.

Produits de l'Isère exclusivement

Ferme de la Grand'Mèche à Lans en Vercors - Bleu du Vercors fermier

Chèvrerie du Chatelard à Méaudre - Fromage de chèvre

Un peu plus loin...mais toujours en France

Viande et foie gras de canards élevés dans le sud-ouest de la France.

Ainsi, la majorité des plats étant préparés à la commande, quelques instants sont nécessaires à leur réalisation.

Nous nous approvisionnons également auprès de fournisseurs traditionnels pour certains ingrédients comme noix de St Jacques, escargots....

Nous vous souhaitons un bon appétit.

All the Charrette staff welcomes you! We offer a restaurant made from fresh and local produce and we hope you will have a great time!

The majority of dishes are prepared to order, a few moments will be necessary to their realization.

We wish you a good meal!

Plats à emporter / Dishes to take away

Les formules

Plat du jour	12,00 €
Entrée + Plat ou Plat + dessert	15,50 €
Entrée + Plat + Dessert	18,00 €

Les salades

Verte	Grande	Petite
mélange de salades, crudités	7,50 €	4,50 €
Campagne		
verte, toasts de chèvre* chaud	11,00 €	7,00 €
Terroir		
verte, jambon cru, toasts de bleu du fermier*	14,00 €	10,30 €

Les entrées

Tartare de truite du Vercors* 150 gr.	14,50 €
---	---------

Les spécialités du chef

Accompagnées d'une petite verte

Gratins dauphinois :		Portion enfant
Le Vercors : crème	9,90 €	6,80 €
Le Chapot : crème, lardons	11,80 €	7,20 €
Le Mas : crème, cèpes ou trompettes	14,20 €	7,50 €
Les Blancs : crème, foie gras*	17,60 €	10,40 €
Gratins de crozets ou de ravioles artisanales de l'Isère :		Portion enfant
Le Royans : crème, gruyère	10,00 €	6,80 €
La Baratte : crème, curry, gruyère	10,40 €	6,90 €
La Tarentaise : crème, ail, persil, parmesan	10,80 €	7,00 €
Le Traffet : crème, lardons, gruyère	12,90 €	7,90 €
La Charrette : crème, truite fumée, gruyère	14,90 €	8,90 €
Les Jaumes : crème, oignons, lardons, bleu du Vercors fermier*	15,00 €	9,40 €
Le Chablais : crème, légumes, truite fumée, parmesan	15,50 €	8,80 €
La Loubière : crème, cèpes ou trompettes, gruyère	15,80 €	9,90 €
Le Cornafion : crème, foie gras*, gruyère	17,90 €	11,70 €

* tous les produits marqués d'un astérisque sont des produits frais et du terroir.

Les Poêlées :	700g	350g
La Raclette : pommes de terre, jambon blanc, oignons, fromage à raclette , crème	15,00 €	9,80 €
La Forge : pommes de terre, oignons, lardons, bleu du Vercors fermier*	16,90 €	10,30 €
La Tartiflette : pommes de terre, oignons, lardons, reblochon	17,90 €	10,90 €

Poisson et viande

Selon arrivage

Pavé de truite du Vercors* aux amandes	19,80 €
Truite Omble Chevallier	22,50 €
Entrecôte du terroir*	
250 gr.	23,50 €
400 gr.	32,00 €

Les desserts Maison

Mousse au chocolat	6,00 €
Crème brûlée	6,00 €
Panna Cotta à la gelée de coings	6,00 €

Les glaces

1 boule	2,00 €
2 boules	3,80 €
3 boules	5,60 €
Supplément chantilly	1,00 €

* tous les produits marqués d'un astérisque sont des produits frais et du terroir.