

La Charrette

Restaurant

Carte du Soir



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 salades / The salads

	Grande	Petite
Verte		
mélange de salades, crudités <i>Mixture of salads, raw vegetables</i>	6,00 €	4,00 €
Campagne		
verte, toasts de chèvre* chaud <i>Green salad, hot goat cheese* toasts</i>	11,00 €	7,00 €
Terroir		
verte, jambon cru, toasts de bleu du Vercors fermier* <i>Green salad, raw ham, farm blue cheese* toasts from Vercors</i>	14,00 €	10,30 €
Périgourdine		
verte, crudités, gésiers confits, magret fumé*, toasts de foie gras artisanal du sud-ouest* <i>Green salad, raw vegetables, candied gizzards, smoked duck*, artisanal foie gras toasts from southwest*</i>	17,00 €	10,80 €

Les entrées / The entrees

Tartare de truite du Vercors* <i>Trout tartar* from Vercors</i>	
150 gr. (5.30 lb)	14,50 €
250 gr. (8.80 lb)	18,00 €
Assiette de charcuterie du Plateau* <i>Plate of cold meats* from Vercors</i>	16,80 €
Escargots :	
Les 6 (x6)	8,00 €
La douzaine (x12)	15,50 €

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

* All products marked with an asterisk are fresh & local products. Net prices incl. VAT - Service included.

Les spécialités du chef / The Chef's Specialities

Accompagnés d'une petite salade verte / All dishes are accompanied by a small salad.

Gratins dauphinois		Portion
Homemade potatoes gratin		enfant
Le Vercors : crème	9,90 €	6,80 €
Cream gratin		
Le Chapot : crème, lardons	11,80 €	7,20 €
Cream gratin with bacon		
Le Mas : crème, champignons au choix	14,20 €	8,50 €
Cream gratin, mushrooms to choose from		
Les Jarrands : crème, noix de St Jacques	13,50 €	8,00 €
Cream gratin, nuts Saint Jacques fish		
Les Blancs : crème, foie gras*	17,60 €	10,40 €
Cream gratin, foie gras*		
Gratins de crozets ou de ravioles artisanales de l'Isère :		Portion
Gratin of Crozets (pasta) or artisanal cheese ravioles from Isère		enfant
Le Royans : crème, gruyère	10,00 €	6,80 €
Cream, Gruyère cheese		
La Baratte : crème, curry, gruyère	10,40 €	6,90 €
Cream, curry, Gruyère cheese		
La Tarentaise : crème, ail, persil, parmesan	10,80 €	7,00 €
Cream, garlic, parsley, parmesan		
Le Traffet : crème, lardons, gruyère	12,90 €	7,90 €
Cream, bacon, Gruyère cheese		
La Charrette : crème, truite fumée, gruyère	14,90 €	8,90 €
Cream, smoked trout, Gruyère cheese		
Les Jaumes : crème, oignons, lardons, bleu du Vercors fermier*, gruyère	15,00 €	9,40 €
Cream, onions, bacon, Gruyère cheese, farm blue cheese* from Vercors		
Le Chablais : légumes, truite fumée, parmesan	15,50 €	9,80 €
Vegetables, smoked trout of Vercors, parmesan		
Le Savoyard : crème, oignons, lardons, reblochon	16,00 €	8,80 €
Cream, onions, bacon, Reblochon cheese		

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

* All products marked with an asterisk are fresh & local products. Net prices incl. VAT - Service included.

La Loubière : crème, champignons au choix, gruyère Cream, mushrooms to choose from, Gruyère cheese	15,80 €	9,90 €
Le Lauzet : crème, noix de St Jacques, gruyère Cream, Saint-Jacques nuts fish, Gruyère cheese	16,40 €	10,80 €
Le Cornafion : crème, foie gras*, gruyère Cream, foie gras*, Gruyère cheese	17,90 €	11,70 €
Les Poêlées : The frying pans	700g	350g
La Raclette : pommes de terre, oignons, jambon blanc, fromage à raclette, crème Potatoes, onions, white ham, raclette cheese, cream	15,00 €	9,80 €
La Forge : pommes de terre, oignons, lardons, bleu du Vercors fermier*, crème Potatoes, onions, bacon, farm blue cheese*, cream	16,90 €	10,30 €
La Tartiflette : pommes de terre, oignons, lardons, reblochon, crème Potatoes, onions, bacon, Reblochon cheese*, cream	17,90 €	10,90 €

Poisson et viandes / Fish & Meat

Selon arrivage - Accompagnés au choix de gratin dauphinois, ravioles, légumes ou pommes de terre sautées à la graisse de canard.

Accompanied with the choice of a gratin dauphinois, ravioles, vegetables or fried potatoes with duck fat.

Filet de truite du Vercors* aux amandes Filet of trout from Vercors* to almonds	19,50 €
Côte ou grillade de porc du Plateau* Pork chop or grill from Vercors*	15,50 €
Tartare de bœuf* préparé et coupé au couteau, viande de qualité supérieure élevée en Isère Tartar of beef* prepared and cut with a knife / High quality meat from Isère	
180 gr. (6.30 lb)	19,50 €
300 gr. (11 lb)	24,80 €
Agneau du terroir* Lamb / Local product*	21,50 €
Entrecôte du terroir* Rib steak / Local product*	
250 gr. (8,80 lb)	23,50 €
400 gr. (14 lb)	32,00 €
Magret de canard entier* Full duck breast*	20,80 €
Supplément sauce au choix Supplement sauce to choose from	3,00 €

Vu sa qualité, la viande de bœuf ne pourra être servie bien cuite.

Due to its quality, beef will not be served very cooked

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

* All products marked with an asterisk are fresh & local products. Net prices incl. VAT - Service included.

Le menu Terroir

..... 26,00 €

Petit tartare de truite* (100g)

Littletrout tartare of Vercors

Ou salade verte et dés de bleu du Vercors fermier*

Green salad and farm bluecheese

Gratin de ravioles ou de crozets au Reblochon ou au bleu fermier*

Gratin of Crozets(pasta) or artisanal cheese ravioles from Isère with farmblue cheese or Reblochon cheese

Assiette de fromages secs

Plate of dry cheese

Ou faisselle du plateau gelée de coings ou coulis

White cheese, raspberry coulis or quince jelly

Ou dessert du jour

1 dessert to choose from

Le menu Charrette

..... 47,00 €

1 salade au choix

1 salad to choose from

1 spécialité du chef au choix

1 speciality of the chef

1 poisson ou une viande au choix

1 fish or meat

1 fromage blanc ou sec

1 white or dry cheese

1 dessert au choix

1 dessert to choose from

Les fromages / Cheese

Assiette de fromages secs du terroir

Plate of dry cheese - Large or small

Petite 9,50 €

Grande 13,50 €

Fromage blanc nature 4,00 €

White cheese nature

Fromage blanc crème, coulis ou gelée de coings 5,00 €

White cheese, cream, raspberry coulis or quince jelly

Les desserts / Desserts

Mousse au chocolat	6,00 €
<i>Chocolate mousse</i>	
Mousse au chocolat arrosée au Grand Marnier	7,50 €
<i>Chocolate mousse with Grand Marnier Liqueur</i>	
Panna Cotta à la gelée de coings	6,00 €
<i>Panna Cotta with quince jelly</i>	
au coulis	6,00 €
<i>With coulis</i>	
Crème brûlée nature	6,00 €
<i>Burnt cream</i>	
parfumée Chartreuse	7,50 €
<i>Chartreuse flavour</i>	
Café gourmand	8,00 €
<i>Gourmet coffee</i>	
Crumble aux fruits de saison	8,00 €
<i>Seasonal fruits crumble</i>	
Digestif gourmand	12,00 €
<i>Gourmet digestive</i>	
Supplément chantilly ou chocolat chaud	1,00 €

Les Glaces / Ice creams

Parfums :

vanille, chocolat, café, pistache, chartreuse, citron, poire, pomme, nougat, cassis, framboise, myrtille.

vanilla, chocolate, coffee, pistachio, Chartreuse, lemon, pear, apple, nougat, blackcurrant, raspberry, blueberry

1 boule	2,00 €
<i>1 ice ball</i>	
2 boules	3,80 €
<i>2 ice balls</i>	
3 boules	5,60 €
<i>3 ice balls</i>	
Café ou Chocolat liégeois	9,00 €
Colonel : citron, vodka	10,50 €
Général : poire, poire (<i>Liquor</i>)	10,50 €
Normande : pomme, Calvados	10,50 €
Chartreuse : chartreuse, Chartreuse	12,00 €
Supplément chantilly ou chocolat chaud	1,00 €