



Le Col de l'Arc

Menu du Jour à 16.00 €

Entrée du jour Ou
Terrine de foie de volaille maison Ou
Potage de légumes

∞∞

Plat du jour garni

∞∞

Fromage blanc à la crème

Ou Dessert du jour

Ce menu n'est pas servi le Dim. midi et jours fériés

Formule à 13.00 €

Entrée du jour + Plat du jour
OU

Plat du jour + dessert

Ce menu n'est pas servi le Dim. et jours fériés

Menu du Terroir - Logis à 27 €

Velouté de potiron, copeaux de parmesan et châtaignes
Ou

Croustade de St Marcellin et poireaux sur salade verte

∞∞

Filet de truite du Vercors, crème de Chartreuse verte et noix 
Ou

Filet de veau, croûte d'herbes et jus au romarin

∞∞

Dessert maison au choix



Produits labellisés par le Parc Naturel Régional du Vercors

Nous travaillons des produits frais et locaux :

GAEC de la Grand'Mèche (Bleu du Vercors) Lans en Vercors

Ferme du PIC St Michel (fromage de chèvre) Lans en Vercors

Truites de la Vernaison - Echevis

Maison Rambert - La Raviole du Dauphin - Chatte

Theys Salaisons

Poissonnerie du Vercors - Villard de Lans



Menu du Col de l'Arc à 34 €

*Foie gras maison au Champagne et ses toasts,
Chutney d'oignons et confiture maison*



*Filet de loup, sauce aux agrumes et risotto du moment
OU*

*Filet de bœuf, réduction vin rouge et miel,
Bonbons de champignons et gratin à la crème*



Plateau de fromages ou fromage blanc à la crème



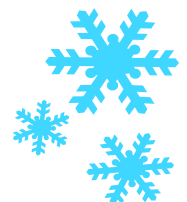
*Café gourmand OU
Dessert maison au choix*

Menu des Bambins à 11.00 €

Assiette de ravioles à la crème OU

*Nuggets maison ou poisson pané ou jambon blanc
Accompagné de gratin à la crème ou pâtes fraîches maison*

*Fromage blanc ou glaces maison
Jus d'orange ou sirop*





Les Salades et entrées

		maxi
Croustade de St Marcellin et poireaux sur salade verte	11.50 €	14.00 €
Salade Caesar (lamelles de poulet pané, parmesan, croûtons)	11.50 €	14.00 €
Salade périgourdine (magret de canard fumé et toast de foie gras)	12.00 €	15.00 €
Terrine de foie de volaille maison	10.00 €	
Foie gras maison au Champagne et toasts	13.00 €	
Omelette au fromage et salade verte	8.00 €	
Potage de légumes maison	7.50 €	
Velouté de potiron, copeaux de parmesan et châtaignes	8.00 €	

Les Pâtes et Ravioles

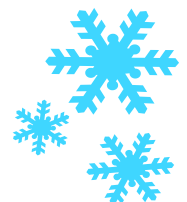
Tagliatelles maison nature	10.00 €
Risotto du moment et salade verte	13.00 €
Ravioles à la crème + salade verte	12.00 €
Gratin de ravioles et lardons, salade verte	14.00 €

Les Poissons garnis

Filet de Truite du Vercors, crème de Chartreuse et noix	14.00 €
Filet de loup sauce aux agrumes et risotto du moment	16.00 €

Les viandes garnies

Burger maison au cheddar gratin et salade verte	16.00 €
Burger maison au chèvre, gratin et salade verte	17.00 €
Faux filet grillé (Supp sauce : réduction vin et miel +3 €)	13.50 €
Filet de bœuf, sauce crème Porto échalotes	19.00 €
Filet de veau, croûte d'herbes et jus au romarin	15.00 €
Plat du jour (semaine)	9.50 €
Plat du jour (Dimanche)	12.00 €





Spécialités Montagnardes

Fondue savoyarde et salade verte (mini 2 pers)

14.00 €/p.

Suppl. Charcuterie : +5 €/pers

Sur commande :

Raclette garnie (mini 2 pers)

19.00 €/p.

Tartiflette et salade verte (mini 2 pers)

18.00 €/p.

Les Fromages et desserts

Café gourmand

8.00 €

Assiettes de fromages

5.50 €

Fromage blanc à la crème

5.00 €

Fromage blanc au miel ou au coulis ou crème de marron

5.50 €

Crème brûlée aux marrons

6.50 €

Panacotta au citron vert, coulis passion

6.50 €

Soufflé glacé à la Chartreuse

7.00 €

Moelleux au chocolat

6.50 €

Dessert du jour

6.50 €

Glaces et sorbets maison 2 boules

6.50 €

3 boules

7.00 €

Les apéritifs

Coupe du Col de l'Arc (crème de Châtaigne, Crémant de Die) 10cl

6.00 €

Martini, Suze, Porto, Cinzano,... 4cl

3.00 €

Kir au vin blanc (cassis, mûre, framboise, pêche, châtaigne, myrtille) 10cl

3.00 €

Kir au Crémant de Die

6.00 €

L'Or du Pré (apéritif aux fleurs de pissenlit) Vin de noix, Bonal 4cl

3.50 €

Bière pression Heineken 25cl

3.00 €

Bière pression Affligem 25cl

3.50 €

Bière bouteille (1664, Pelforth, Desperados, Edelweiss) 33 cl

4.00 €

Jus de fruits 20 cl, Sodas, 33 cl

3.50 €

Limonade 25 cl

3.00 €

Sirops

2.50 €

