

La Carte du Jorjane

Plat du jour : 12,00€
(Voir ardoise)

Menu enfant 9,50€

Sirop de bienvenue au choix

Steak haché ou Filet de truite ou Ravioles
&

Légumes ou Pommes sautées ou Ravioles
&

Glaces bâtons au choix

Menu à 20€

Petite salade St Marcellin ou Petite Fraicheur
&

Ravioles au choix
(Natures, bleu de Sassenage, St-Marcellin, champignons de Paris)

ou
Plat du jour

&
Dessert au choix

Fromages

Assiette de fromages locaux 4,50€
(Saint-Marcellin, Bleu de Sassenage, Beaufort)

Le fromage blanc 3,00€
(Nature, au sucre, au miel, à la confiture de fraise ou d'abricot)

Une petite douceur ?

La fameuse tarte du chef 4,50€

Le tiramisu 4,50€

La crème brûlée (mais pas trop) 3,50€

La crème brûlée à la chartreuse verte 4,50€

La boule de glace 2,00€
(Vanille, chocolat, caramel fleur de sel, café, chartreuse, framboise, passion citron)

Les Magnum : Classic, Amandes, Caramel-pecan 3,00€

Les glaces bâtons : Twister, Rocket, pousse haribo 2,00€

La Carte du Jorjane

Vous prendrez bien un petit apéro ?!

Planche Mixte	10,00€
Planche fromages	9,00€
Planche de Saucisson	6,00€

Les Salades

	<i>Petite</i>	<i>Grande</i>
La Saint-Marcellin <i>(Salade verte, Toast de Saint-Marcellin chaud, fromage blanc, noix)</i>	7,00€	11,00€
La Fraicheur <i>Assiette de crudités</i>	6,00€	10,00€
La César-Beaufort <i>(Salade verte, aiguillettes de poulet pané, œuf dur, croutons, copeaux de Beaufort, sauce aux œufs)</i>	8,00€	14,00€
La Sassenage <i>(Mélange endives et salade verte, Bleu de Sassenage, pommes, noix, lardons)</i>	8,00€	13,00€

Les Poissons

Filet de truite de la Vernaison	14,00€
<i>(Filet de truite de la pisciculture Murgat accompagné de légumes et ravioles)</i>	

Les Ravioles des Grands Goulets

Au Saint-Marcellin	11,50€
Au Bleu de Sassenage	11,50€
Aux Champignons de Paris	11,50€
Natures	9,50€

Les Entrecôtes

Entrecôte nature	17,50€
Entrecôte sauce au poivre vert maison <i>(Présence de champignons de Paris)</i>	18,50€
Entrecôte au Saint-Marcellin	19,50€
Entrecôte au Bleu du Vercors	19,50€

La Bavette d'Aloyau

Bavette d'aloiau marchand de vin	16,00€
<i>(Bavette servie exclusivement bleue ou saignante avec ses échalotes au vin rouge)</i>	

Les Magrets de canard (entier)

Magret nature	19,00€
Magret au vinaigre de noix	21,00€
Magret au vin de pêche Bigallet	21,00€

Les prix s'entendent en prix net – service compris

Nos plats sont accompagnés : Ravioles des Grands Goulets *ou* légumes du jour *ou* salade verte