



Ouverture 7/7,  
salé & sucré toute la journée.



## Nos producteurs

### Charcuterie & lard

La salaison Florent - Chatonnay (38)

### Pain boulanger

La Boule d'Antan - Villard de Lans (38)

### Bleu du Vercors

Massif du Vercors (38)

### Glaces artisanales des Alpes

Alti'flore - Chabottes (05)

### Ravioles

Grands Goulets - La Chapelle en Vercors

### Jus de fruits

Ogier fruits - Seyssuel (38)

### Noix

Ferme des Loives - Roybon (38)

### Viandes

Le Box Fermier - (38)

Boucherie La Villardienne - Villard de Lans

### Biscuits à café

La Biscuiterie - Villard de Lans (38)

### Miel

Cécile - La Chapelle en Vercors (26)

### Truite locale & lard fermier

Le Fumoir Français - Ruy-Montceau (38)

## À partager

Frites maison ..... 7,5

Planche de charcuteries locales (150gr mini) .. 17,9

## Salades repas

La Vercors ..... 19,9

Servie sur galette de blé noir croustillante, jambon cru, bleu du Vercors, ravioles, noix de Grenoble, tomates, oignons rouges

L'Ours ..... 20,9

Truite fumée locale, ravioles, fromage de chèvre grillé, amandes grillées, œuf fermier, tomates, oignons rouges

La Cocotte ..... 19,9

Poulet croustillant, œuf & lard fermier, copeaux de parmesan, pesto maison, tomates, oignons rouges

## Les plats de l'Ours

La viande du moment (250gr min) ..... 24,9

sélection du chef selon arrivage (*bœuf ou veau ou canard...*), servie avec frites maison, sauce du chef & salade

Camembert rôti à l'ail et cidre brut ..... 19,9

frites maison & salade

Fondue du Vercors & salade ..... 23,9 / pers

*Fromages préparés par nos soins avec Comté, Beaufort & emmental, pour 2 pers. minimum*

Assortiment de charcuteries avec fondue ou camembert 7,9

## Les gratins de ravioles

*Gratinées à la crème & servies avec jambon cru à la coupe & salade*

Comté, Beaufort, emmental ..... 19,9

Bleu du Vercors & noix de Grenoble ..... 19,9

Chèvre & Miel de La Chapelle en Vercors ..... 20,9

## ✶ Formule Bretonne à 14,9 €

*Le midi de 12h à 14h du lundi au vendredi, hors jours fériés.*

1 galette complète & salade  
(*jambon blanc, œuf fermier, emmental*)



1 crêpe *caramel beurre salé* **ou** *Nutella, avec chantilly*

## Galettes au Sarrasin



*Accompagnées de salade*

*Farine du Moulin de Keranot à Saint-Thégonnec (Finistère, FRANCE)*

JOF ..... 13,9

Jambon blanc à la coupe, œuf fermier, emmental

Galette du Chef ..... 14,7

Fromage de chèvre grillé, compote de pommes maison, Miel du Vercors

Végétarienne ..... 14,7

Fromage de chèvre grillé, emmental, œuf fermier, tomates, oignons rouges

Bûcheron ..... 14,9

Emmental, Comté, Beaufort, coppa locale

5 Fromages ..... 16,9

Comté, Beaufort, emmental, bleu du Vercors, délice de Chartreuse, oignons rouges

Hamburger ..... 18,5

Steak haché frais de la boucherie La Villardienne 125gr, œuf fermier, Comté, Beaufort, emmental, tomates, oignons rouges

Italienne ..... 19,5

Mozzarella burratina 100g, pesto maison, emmental, tomates, coppa locale, copeaux de parmesan & pignons de pin

Guéméné Royale ..... 19,5

Andouille de Guéméné & lard fermier grillé, camembert fondu, miel du Vercors, emmental, oignons rouges

La locale ..... 20,9

Truite fumée du coin, bleu du Vercors, noix de Grenoble, emmental



Hockeyeur (XXL) ..... 24,9

Double *steak haché frais* (boucherie La Villardienne), Bleu du Vercors, Comté, Beaufort, Délice de Chartreuse, Emmental, tomates, oignons rouges

## Crêpes au Froment

Farine du Moulin de Keranot à Saint-Thégonnec  
Chantilly végétale maison *new*



**Crêpe Beurre Sucre & chantilly** ..... 4,9

**Crêpe 1 ingrédient au choix & chantilly** 6,5

Nutella, caramel beurre salé maison, chocolat maison, crème de marron, sucre et citron, miel du Vercors, confiture de fraise, sirop d'érable.

**Créole** ..... 7,5

Nutella, banane grillée au beurre salé, chantilly

**Délice aux Noix** ..... 7,5

Chocolat maison, noix de Grenoble, chantilly

**Tatin** ..... 9,5

Pommes caramélisées maison, glace vanille, caramel beurre salé, chantilly

**Hé Suzette !** ..... 9

Sirop aux zestes de citron et d'orange, flambée au Grand Marnier

**Myrtille royale** ..... 9,5

Myrtilles confites maison, sorbet myrtille, crème de myrtille & chantilly

**Spéciale** ..... 8,5

Caramel beurre salé maison, Nutella, palets bretons émiettés & chantilly

**Doudou** ..... 9,5

Cassonade, banane grillée et flambage au rhum ambré

**Soeurs Goadec** ..... 9

Pommes caramélisées maison, palets bretons, caramel beurre salé maison, amandes, chantilly

Supp. 1 boule de glace artisanale (Hautes-Alpes) 3

Supp. flambage Grand Marnier, rhum ou chartreuse 4

**Crêpe sucrée en version sans gluten**

disponible sur demande (à base de farine de sarrasin)

## Coupes & Glaces artisanales

**2 boules / 3 boules au Choix** ..... 6 / 8,5

Supplément chantilly maison ..... 1,5

*Glaces artisanales des Alpes*

Crèmes glacées : vanille, chocolat de Tanzanie, café, caramel à la fleur de sel, Chartreuse verte, marron, noix de coco

Sorbets : citron de Sicile, fraise Senga, myrtille

**Bretonne** ..... 8,9

1 boule caramel, 1 boule vanille, caramel beurre salé maison, palets bretons émiettés, chantilly

**Dame Blanche** ..... 8,9

2 boules vanille, chocolat fondu maison, amandes grillées, chantilly

**Caféinée** ..... 9,9

1 boule vanille, 1 boule café, café chaud, amandes grillées, chantilly

**Chocolat Liégeois** ..... 8,9

1 boule vanille, 1 boule chocolat, chocolat fondu maison, amandes grillées, chantilly

**L'Ardéchoise** ..... 8,9

1 boule vanille, 1 boule marron, crème de marrons, palets bretons émiettés, chantilly

**L'Ours** ..... 9,5

2 boules vanille, caramel beurre salé maison, nutella, palets bretons émiettés, chantilly

**Présidente** ..... 11,9

2 boules Chartreuse, Chartreuse verte 3 cl

**Colonel** ..... 10,9

2 boules sorbet citron de Sicile, vodka 3cl

## Menu Ourson 9,9 €

(Enfants jusqu'à 10 ans)

1 galette jambon blanc fermier et emmental,

**ou**

Steak haché (boucherie la Villardienne)

& frites maison (+2,9 €)



1 crêpe au nutella **ou** 1 boule de glace artisanale & chantilly maison

Faites gagner une bouteille de vin pour votre serveur(se) en inscrivant un avis ★★★★★ et son prénom

