



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

Sœurs 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)

Prix en € ttc, service inclus. En cas d'intolérances alimentaires nous informer.

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

