

# Carte à emporter



## Galettes au sarrasin

- Bucheron** ..... 11,5  
Emmental, comté, beaufort (râpés par nos soins), coppa du coin
- Hamburger** ..... 14  
Steak haché façon bouchère 125g (France), œuf fermier, Comté, Beaufort, emmental, tomates, oignons rouges
- La locale** ..... 16  
Truite fumée du coin, bleu du Vercors, noix de Grenoble, emmental
- Végétarienne** ..... 11,5  
Fromage de chèvre grillé, emmental, œuf fermier, tomates, oignons
- La JOF** ..... 11  
Jambon à la coupe, œuf fermier et emmental
- Guéméné Royale** ..... 15  
Andouille de Guéméné, lard grillé, camembert fondu, miel du Vercors, oignons frais, emmental
- Hockeyeur (XXL)** ..... 19  
Steak haché façon bouchère (240gr, France), tomates, comté, beaufort, bleu du Vercors, reblochon, oignons frais.

## Salades & frites maison

- Salade du Vercors** ..... 14  
Servie sur galette de blé noir croustillante, jambon cru, bleu du Vercors, ravioles, noix de Grenoble, tomates, oignons rouges
- Salade de l'Ours** ..... 15  
Truite fumée locale, fromage de chèvre grillé, amandes torréfiées, œuf fermier, tomates, oignons rouges
- Cornet de frites maison** ..... 5

## Crêpes au froment

- Crêpe beurre & sucre** ..... 3
- Créole** ..... 4,5  
Banane, nutella
- La spéciale** ..... 5  
Caramel beurre salé maison, nutella, palet breton
- Crêpe à composer (*un ingrédient au choix*)** 4  
Nutella ou chocolat maison, crème de marron
- .....

## Glaces artisanales

- Crèmes glacées* : vanille, chocolat de Tanzanie, café, marron, caramel à la fleur de sel, Chartreuse verte
- Sorbets* : citron de Sicile, fraise senga, myrtille, noix de coco
- 1 boule / 2 boules au choix** ..... 3 / 4,5
- .....

## Boissons

- Les bières artisanales (Jean-Louis bio) - 33cl**
- La Super Blonde « Triple grains » - 5,5° ..... 4,5
- La Rousse « Hoppy Amber Ale » - 5,5°
- La Blanche « Désaltérante et houblonnée » - 5°
- Coca, limonade, Valls, Ice Tea - 33cl** ..... 2,5
- Café expresso / grand café** ..... 1,5 / 2,5