



Toute l'équipe du Col de l'Arc est ravie de vous accueillir et vous souhaite un bon moment parmi nous !

Menus et carte non servis le Dimanche et jours fériés

MENU DU JOUR A 23.00 €

Terrine de foie de volaille maison

Ou

Entrée du Jour

Plat du Jour

Dessert au choix

FORMULE A 19.00 €

Entrée du jour + Plat du jour

Ou

Plat du jour + Dessert

MENU ENFANT A 13.50 €

Nuggets maison et gratin à la crème

Ou Assiette de ravioles à la crème

1 boule de glace maison - 1 sirop

MENU DU TERROIR – LOGIS A 32.00 €

St Marcellin pané aux noisettes sur salade verte OU Terrine de foie de volaille maison

OU Foie gras maison au Champagne et ses toasts (supp. 4 €)

Filet de truite en croûte aux épinards, crème à l'ail des Ours et ravioles à la crème

OU

Faux filet grillé sauce au Bleu du Vercors fermier

Dessert au choix



- Carte des Allergènes à votre disposition -

CARTE – Les entrées

-Salade César	13.50 €	Maxi 16.50 €
-Salade au filet de truite fumé du Vercors	14.50 €	Maxi 17.50 €
-St Marcellin pané aux noisettes sur salade verte	14.50 €	Maxi 17.50 €
-Terrine de foie de volaille maison	12.50 €	
- Foie gras maison au Champagne et toasts	16.00 €	

Les Plats

-Gratin de ravioles aux écrevisses et salade verte	18.00 €	
-Filet de truite en croûte aux épinards, Crème à l'ail des Ours, ravioles	20.00 €	
-Burger maison au cheddar, gratin et salade verte	17.00 €	
-Burger maison au Bleu du Vercors , gratin et salade verte	18.00 €	
-Faux filet grillé et gratin à la crème (Supp. Sauce au Bleu : +2 €)	18.00 €	
-Fondue Savoyarde et salade verte (mini 2pers)	16.00 €/pers	
Supp. Charcuteries : +5 € / pers		
- Sur commande : raclette garnie (mini 2 pers)	22.00 €/pers	

FROMAGES ET DESSERTS faits maison

-Fromage blanc à la crème	5.00 €	
-Café gourmand (supp. Menu +3 €)	9.50 €	
-Panacotta à la vanille, coulis fruits rouges	8.00 €	
-Moelleux au chocolat et boule vanille	8.00 €	
-Vacherin glacé	8.00 €	
-Soufflé glacé à la Chartreuse Verte	9.00 €	
-Glaces et sorbets maison	2b : 7.50 € / 3b. 9.50 €	



LES APERITIFS

<i>Coupe du Col de l'Arc (crème de chataigne et Crémant de Die) 14cl</i>	6.50 €
<i>Martini, Suze, Porto 6cl</i>	3.50 €
<i>Pastis, Ricard 2cl</i>	3.50 €
<i>Kir au vin blanc (cassis, mûre, framboise, pêche, châtaigne) 14cl</i>	3.50 €
<i>Kir au Crémant de Die 14cl</i>	6.50 €
<i>L'Or du pré (apéritif aux fleurs de pissenlit) (Saveurs du Vercors) 6cl</i>	4.00 €
<i>Vin de Noix 6cl</i>	4.00 €
<i>Bonal 6cl</i>	4.00 €
<i>Spritz 18 cl</i>	8.00 €
<i>French Spritz (liqueur de fleur de sureau ,citron , prosecco)</i>	10.00 €
<i>Bière pression Pelforth blonde 25cl</i>	3.50 €
<i>Bière pression Affligem25cl</i>	4.50 €
<i>Bières bouteilles</i>	4.50 €
<i>(Slalom, Desperados, Hoegarden 33cl)</i>	
<i>Jus de fruits (ananas, pamplemousse, fraise, tomate...)</i>	4.50 €
<i>Sodas (coca, coca zéro, orangina, oasis, ice tea, perrier) 33cl</i>	4.00 €
<i>Sirops (menthe, grenadine, pêche, citron, cassis...)</i>	3.00 €
<i>Bouteille 1l (Evian, San Pelegrino, Vittel, Eau de perrier)</i>	5.50 €
<i>Bouteille ½ l.</i>	4.00 €
<i>Café, décaféiné (expresso ou allongé)</i>	2.00 €
<i>Thé (noir, vert, vert menthe , earl grey, fruits rouges...)</i>	3.50 €
<i>Infusion (verveine, verveine menthe, tilleul, ...)</i>	3.50 €

Nous travaillons des produits frais et locaux :

Ferme de la Grand Mèche (Bleu du Vercors) - Lans en Vercors

Trites de la Vernaison – Echevis

Theys Salaisons

Maison Rambert- La Raviole du Dauphin – Chatte

Le Box Fermier – Grenoble

Nous tenons à disposition de notre clientèle la carte des allergènes majeurs

Nous utilisons des fonds déshydratés pour certaines de nos sauces