



Bienvenue à La Marguerite !

Le restaurant a fraîchement été repris par une nouvelle équipe, c'est désormais Jérôme, Jérémy et Matthias qui vous accueillent. On vous souhaite de passer un moment savoureux, enjoy !

SALADES REPAS & ENTREES A PARTAGER

SALADE GRENOBLOISE	18,9	SALADE DE CHEVRE CHAUD	18,9
Salade, tomates, oignons rouges, bleu du Vercors, noix de Grenoble, ravioles frites, speck		Salade, tomates, oignons rouges, noix de Grenoble, toasts de chèvre frais au miel, lard fermier fumé	
SALADE LYONNAISE	17,9	RILLETTES DE TRUITE	
salade, tomates, oignons rouges, croutons, lard fermier fumé, œuf poché		FUMEE MAISON	16,9
SALADE MARGUERITE	19,9	ASSIETTE DE CHARCUTERIES	19,9
Salade, tomates, oignons rouges, truite fumée tranchée, bleu du Vercors, amandes grillées, œuf poché		Environ 200g	
FRITES MAISON	7,5	OS A MOELLE	9,9

VIANDES ET POISSONS

PIECE DE BOEUF (ENV 250G)	20,9	FILET DE BOEUF (ENV. 180G)	29,9
Servie avec frites maison et salade verte		SAUCE AUX MORILLES	
ENTRECOTE DE VEAU (ENV.220G)	22,9	Servi avec gratin dauphinois et poêlée de légumes frais	
Servie avec frites maison et salade verte			
Beurre maître d'hôtel		POISSON FRAIS DU MOMENT	19,9
Sauce au poivre (+2€)		Servi avec gratin dauphinois et poêlée de légumes frais	
Sauce au Roquefort (+2€)			
Sauce aux morilles (+4,5€)			

PLATS DE MONTAGNE

Servis avec salade

GRATIN DE RAVIOLES (MAISON RAMBERT) AU BLEU DU VERCORS	15,9
RAVIOLES (MAISON RAMBERT) A LA TRUITE FUMEE	18,9
RAVIOLES (MAISON RAMBERT) AUX MORILLES	22,9
BOÎTE CHAUDE DU VERCORS RÔTIE A L'AIL ET VIN BLANC, FRITES	19,9

Supplément assortiment de charcuteries pour nos plats de montagne (+7,9€)

BURGERS

CLASSIQUE 18,9
Salade, tomate, oignons confits, steak haché frais (boucherie La Villardienne 150g), bleu du Vercors, sauce burger maison

PULLED PORK 19,9
Salade, tomate, oignons confits, effiloché de porc artisanal, sauce burger maison

Supp' double viande et fromage (+6,9€)

SIGNATURE 20,9
Salade, tomate, oignons confits, steak haché frais (boucherie La Villardienne 150g), lard fermier, sauce cheddar, sauce burger maison
Supp' flambage Jack Daniel's pour Signature (+3.5€)

MONTAGNARD 20,9
Salade, tomate, oignons confits, steak haché frais (boucherie La Villardienne 150g), lard fermier, raclette, sauce burger maison

MENUS

PLAT DE LA MARGUERITE 15,9
Tous les midis

MENUS DU MIDI
Du lundi au vendredi, hors jours fériés

Entrée + Plat 19,9

Plat + Dessert 19,9

Entrée + Plat + Dessert 23,9

Entrées au choix

Rillettes de truite fumée maison
Petite salade lyonnaise

Plats au choix

Plat de la Marguerite
Gratin de Ravioles au bleu du Vercors
Ravioles à la truite fumée (+3€)

Desserts au choix

Dessert de la Marguerite
Mousse au chocolat
Fromage blanc

MENU DE MARCEL 29,9
Entrée + Plat + Dessert

Os à moelle
ou Rillettes de truite fumée maison
-
Pièce de bœuf
ou Poisson frais du moment
-
Dessert au choix
ou Café gourmand (+2,9€)

MENU ENFANT 10,9
Plat + Dessert

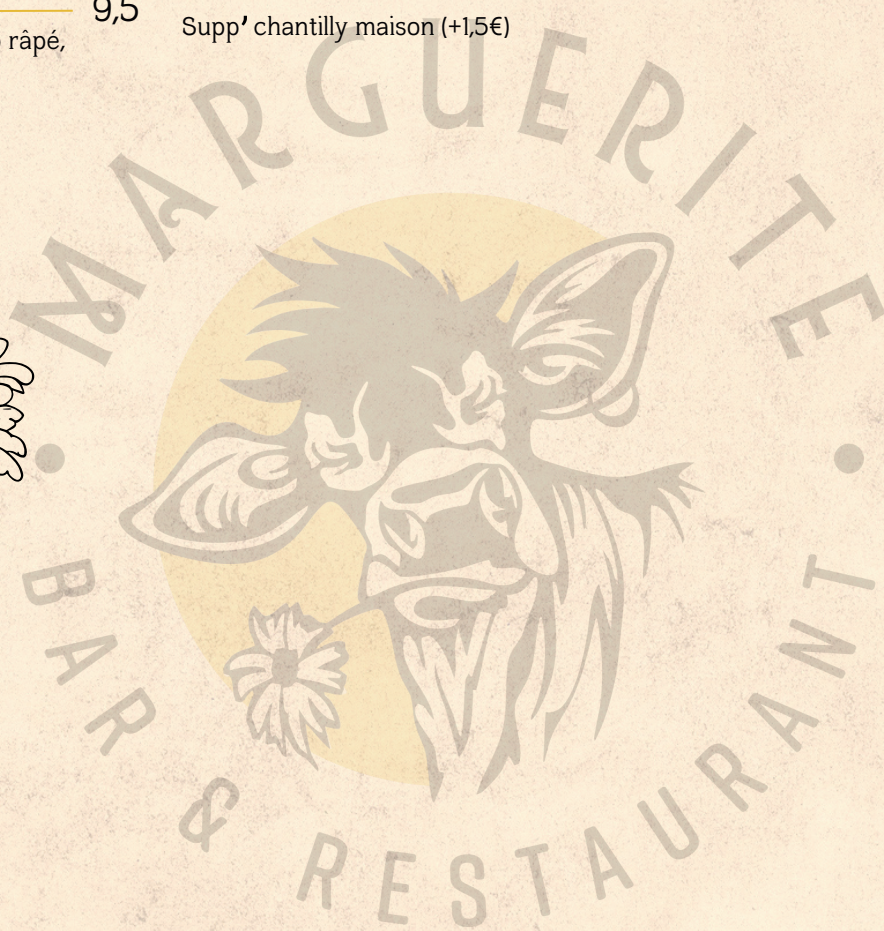
Nuggets avec frites
ou petit Plat de la Marguerite
ou Steak haché frais (boucherie La Villardienne 150g) avec frites (+3,5€)
-
Petite mousse au chocolat
ou Glace 1 boule au choix

DESSERTS DU CHEF

TIRAMISU CAFE	7,9	FROMAGE BLANC	5,5
CREME BRULEE	7,5	(nature, sucre, crème, coulis de fruits rouges ou caramel beurre salé maison)	
MOUSSE AU CHOCOLAT	7,5	CAFE GOURMAND	9,9
ASSIETTE DE FROMAGES SECS	8,9	Supp' shooter 2cl Génépi (+3€)	
		Supp' shooter 2cl Chartreuse Verte (+3,5€)	

COUPES & GLACES ARTISANALES DES ALPES

DAME BLANCHE	9,5	COLONEL	11,5
2 boules vanille, amandes grillées, sauce chocolat, chantilly maison		2 boules citron, Vodka 3cl de l'Entropie	
KF LIEGOIS	9,5	PRESIDENTE	11,5
2 boules vanilles et café, amandes grillées, expresso, chantilly maison		2 boules chartreuse, Chartreuse Verte 3cl	
CHOCOLAT LIEGOIS	9,5	2 BOULES / 3 BOULES	6,5 / 8,5
2 boules vanille et chocolat, sauce chocolat, chantilly maison		Crèmes glacées : Vanille, chocolat, café, caramel, marron, chartreuse	
COUPE BOUNTY	9,5	Sorbets : Citron, fraise, framboise, coco, mangue passion	
2 boules chocolat et coco, sauce chocolat, coco râpé, chantilly maison		Supp' chantilly maison (+1,5€)	



BOISSONS

SOFTS

Coca, Coca zero 33cl	4
Limonade 33cl	4
Orangina 25cl	4
Fuzetea 25cl	4
Schweppes tonic ou agrumes 25cl	4
Perrier 33cl ou 100cl	4/6,5
Evian 50cl	4,5
Jus Artisanaux	4,9
(pomme, poire, abricot ou tomate)	
Siropp Teisseire	3
(grenadine, fraise, framboise, citron, menthe, kiwi, orgeat, pêche, cassis, cerise)	
Diabolo	4,5
Supp' tranche (+0,2€), Supp' sirop (+0,5€)	

BOISSONS CHAUDES

Expresso	1,8
Allongé	2
Noisette	2
Déca	2
Double expresso	3,6
Cappuccino	4,5
Grand crème	4,5
Chocolat chaud Folliet	4
Chocolat viennois, Café viennois	5,5
Green chaud (chocolat chaud, 2cl Chartreuse verte)	8
Irish coffee	9,9
Thés et infusions	4
(earl grey, vert, vert menthe, vanille, english breakfast, darjeeling, jasmin, verveine, verveine menthe, camomille tilleul, rooibos fruits rouges)	
La Tisane de Gilles et ses plantes aromatiques (Choranche)	4

DIGESTIFS

Get 27 17,9°	4/8
Limoncello bio des Alpes 25°	4/8
Menthe bio des Alpes 30°	4/8
Génépi bio des Alpes 40°	4,5/9
Liqueur de thym bio des Alpes 40°	4,5/9
Verveine bio des Alpes 40°	4,5/9
Poire bio des Alpes 40°	4,5/9

BIERES

Pressions	25cl/50cl
Bud 5°	4/7,9
Hoegaarden Blanche 4,8°	4,5/8,9
Triple Karmelit 8,4°	4,9/9,5
Supp' Picon 2cl (+1,5€)	
Bouteilles Brasserie du SLALOM 33cl	
IPA 5,4°, Double 6,8°, Ephémère 5,9°	7
Bière bio, pur malt, brassées avec l'eau du Vercors	
Cidre 6° 27,5cl	6
Leffe sans alcool 33cl	6

APERITIFS

Coupe de Champagne 12° 12cl	12
Kir Royal 12° 12 cl	12
Kir (cassis, myrtille ou pêche) 12° 12cl	5
Suze 15° 6cl	5
Martini bianco ou rosso 14,4° 6cl	6
Ricard, Pastis 45° 2cl	4

COCKTAILS

Gin Belle Rive & Tonic 40° 30cl	10
Spritz 15° 18cl	9
Mojito 50° 20cl	12
Mule (Moscow, Cuba, London) 40° 25cl	10
Mule Chartreuse 55° 25cl	12
Virgin Mojito 20cl	7,5
Jack Daniel's & coca 40° 15cl	9
Vodka du Vercors (L Entropie) & jus de pomme artisanale 44° 15cl	13

SPIRITUEUX

Chartreuse (Verte ou Jaune) 55°/43°	10/9
Aberlour Whisky 10ans 40°	8
Camus Cognac VSOP 40°	10
Gouverneur Rhum 10ans 42°	12
Montebello Rhum Agricole 6ans 42°	12
Botran Rhum 15ans 40°	11
Plantation XO Rhum 20ans 40°	12
Zacapa Centenario Rhum 23ans 40°	14

NOS VINS

LES ROUGES

	Verre 12,5cl / Pichet 25cl / Pichet 50 cl / Bouteille 75cl
AOP Côtes du Rhône « Domaine fond Croze » bio 14,5°	6 / 11 / 18 / 25
AOC Chatillon en Diois « Jaillance » 13,5°	28
AOP Brouilly « Cuvée de Mamie » 13°	6,5 / 12 / 22 / 32
AOP Cairanne « Domaine fond Croze » 15,5°	8 / 14 / 26 / 35
AOP Saint Joseph « Domaine Barou » 13°	38
AOC Bourgogne « Domaine Dolois » 12°	42
GP Côtes Catalanes « Lafage Narassa » 15°	46
AOP Châteauneuf-du-Pape « Clos de l'Oratoire » 15°	78
IGP Vin de Vienne « Heluicum » Syrah 12°	62
IGP Vin de Vienne « Sotanium » Syrah 13°	88

LES BLANCS

	Verre 12,5cl / Pichet 25cl / Pichet 50 cl / Bouteille 75cl
IGP Côtes de Gascogne - Uby N°4 11°	6 / 11 / 18 / 25
AOP Chatillon en Diois « La Jaillance » 12,5°	6 / 11 / 18 / 25
AOP Côtes du Rhône « Fond Croze confidence » bio 14°	28
AOP Mâcon Fuissé « Château Vitalis » 13°	8 / 14 / 26 / 33
AOP Pouilly Fumé « Les Athlètes du Vin » 13°	36
AOP Gewurztraminer « Domaine Gresser Kritt » 14°	39
AOC Condrieu « Domaine Barou » 13°	54
AOP Châteauneuf-du-Pape « Clos de l'Oratoire » 13°	78

LES ROSES

	Verre 12,5cl / Pichet 25cl / Pichet 50 cl / Bouteille 75cl
IGP Méditerranée « Mirati » 12,5°	6 / 10 / 18 / 25
IGP Pays d Oc « Château Puech-Haut » 12°	8,5 / 15 / 28 / 3

CHAMPAGNE

	Verre 12cl / Bouteille 75cl
Réserve exclusive Brut « Nicolas Feuillatte » 12°	12 / 75

