

CARTE DU GOURNIER

SALADES / PLATS

Salade Crudités **13€**

Salade verte, crudités du moment, graines de tournesol

Salade Fromagère **16€**

Salade verte, crudités du moment, faisselle, St Marcellin, croutons

Salade du Gournier **16€**

Salade verte, crudités du moment, caillette, ravioles

Bol salade verte **4€**

Assiette de Frites **8€**

Steak haché (180g) frites **15€**

Viande bovine française

Steak haché (180g) frites **18€**

salade

Viande bovine française

Terrine de truite **16€**

Truite du Vercors ou Ardèche selon arrivage accompagnée de ravioles des grands goulets

Ravioles nature **12€**

Ravioles des grands goulets

Ravioles en sauce **15€**

Ravioles des grands goulets sauce au choix : bleu de Sassenage, St Marcellin, champignons

MENU ENFANT **13€**

Steak haché (120g)

Viande bovine française, servi avec frites ou ravioles ou salade verte

Glace bâtonnet / cornet

DESSERTS

Crème brûlée **6€50**

Crème flambée **8€**
Flambée à la chartreuse

Fondant au chocolat **6€50**

Glace 1 boule **3€**

Glace 2 boules **5€50**

Glace 3 boules **7€**

Parfum au choix : chocolat, fraise, citron, passion, vanille.

Supp Chantilly / Nappage **1€**
chocolat, caramel

Glace bâtonnet / cornet **3€**

Push up, cône Elsa, cornetto vanille, calippo cola, super twister.

Glace Magnum **4€**

Chocolat classic, chocolat blanc, amandes, double caramel

BOISSONS

Soft **3€**

Coca Cola, Coca Cola zéro, Orangina, Sprite, Ice tea, Jus d'orange, Jus de pomme...

Bières locales **6€**

Vin Pichet 25cl **6€**

Blanc, rosé, rouge

Vin Pichet 50cl **10€**

Blanc, rosé, rouge

Café **2€**

Café expresso ou allongé

Double expresso **4€**

Thé / Infusion **3€50**

Supp Crème / Lait **0€50**