

# La Carte du Jorjane

**Plat du jour : 12,00€**  
(Voir ardoise)

## Menu enfant 9,50€

**Sirop de bienvenue au choix**

**Steak haché ou Filet de truite ou Ravioles**  
&

**Légumes ou Pommes sautées ou Ravioles**  
&

**Glaces bâtons au choix**

## Menu à 20€

**Petite salade St Marcellin ou Petite Fraicheur**  
&

**Ravioles au choix**  
(Natures, bleu de Sassenage, St-Marcellin, champignons de Paris)

**ou**  
**Plat du jour**

**&**  
**Dessert au choix**

## Fromages

**Assiette de fromages locaux** 4,50€  
(Saint-Marcellin, Bleu de Sassenage, Beaufort)

**Le fromage blanc** 3,00€  
(Nature, au sucre, au miel, à la confiture de fraise ou d'abricot)

## Une petite douceur ?

**La fameuse tarte du chef** 4,50€

**Le tiramisu** 4,50€

**La crème brûlée (mais pas trop)** 3,50€

**La crème brûlée à la chartreuse verte** 4,50€

**La boule de glace** 2,00€  
(Vanille, chocolat, caramel fleur de sel, café, chartreuse, framboise, passion citron)

**Les Magnum : Classic, Amandes, Caramel-pecan** 3,00€

**Les glaces bâtons : Twister, Rocket, pousse haribo** 2,00€

# La Carte du Jorjane

## Vous prendrez bien un petit apéro ?!

<b>Planche Mixte</b>	<b>10,00€</b>
<b>Planche fromages</b>	<b>9,00€</b>
<b>Planche de Saucisson</b>	<b>6,00€</b>

## Les Salades

	<i>Petite</i>	<i>Grande</i>
<b>La Saint-Marcellin</b> <i>(Salade verte, Toast de Saint-Marcellin chaud, fromage blanc, noix)</i>	<b>7,00€</b>	<b>11,00€</b>
<b>La Fraicheur</b> <i>Assiette de crudités</i>	<b>6,00€</b>	<b>10,00€</b>
<b>La César-Beaufort</b> <i>(Salade verte, aiguillettes de poulet pané, œuf dur, croutons, copeaux de Beaufort, sauce aux œufs)</i>	<b>8,00€</b>	<b>14,00€</b>
<b>La Sassenage</b> <i>(Mélange endives et salade verte, Bleu de Sassenage, pommes, noix, lardons)</i>	<b>8,00€</b>	<b>13,00€</b>

## Les Poissons

<b>Filet de truite de la Vernaison</b>	<b>14,00€</b>
<i>(Filet de truite de la pisciculture Murgat accompagné de légumes et ravioles)</i>	

## Les Ravioles des Grands Goulets

<b>Au Saint-Marcellin</b>	<b>11,50€</b>
<b>Au Bleu de Sassenage</b>	<b>11,50€</b>
<b>Aux Champignons de Paris</b>	<b>11,50€</b>
<b>Natures</b>	<b>9,50€</b>

## Les Entrecôtes

<b>Entrecôte nature</b>	<b>17,50€</b>
<b>Entrecôte sauce au poivre vert maison</b> <i>(Présence de champignons de Paris)</i>	<b>18,50€</b>
<b>Entrecôte au Saint-Marcellin</b>	<b>19,50€</b>
<b>Entrecôte au Bleu du Vercors</b>	<b>19,50€</b>

## La Bavette d'Aloyau

<b>Bavette d'aloiau marchand de vin</b>	<b>16,00€</b>
<i>(Bavette servie exclusivement bleue ou saignante avec ses échalotes au vin rouge)</i>	

## Les Magrets de canard (entier)

<b>Magret nature</b>	<b>19,00€</b>
<b>Magret au vinaigre de noix</b>	<b>21,00€</b>
<b>Magret au vin de pêche Bigallet</b>	<b>21,00€</b>

Les prix s'entendent en prix net – service compris

**Nos plats sont accompagnés :** Ravioles des Grands Goulets *ou* légumes du jour *ou* salade verte