



LE GRAND ÉCHAILLON TAPAS

À PARTAGER AVEC L'APÉRITIF OU POUR COMPOSER
SON REPAS DE DIFFÉRENTS PETITS PLATS

Tartinade maison	8 €
<i>à la tomate confite et graines de tournesol</i>	
Saucisson de Charpey (26)	6 ou 11 €
<i>+/- 330gr saucisson entier ou demi</i>	
Charcuteries	8,50 €
+	
Fromages	9 €
=	
Pourquoi Choisir ?	17 €
<i>planche de fromage et charcuterie</i>	
Frites maison	5 €
Salade Verte	3 €
Os à moelle	9,50 €
Velouté carotte, coco, gingembre	9 €
Velouté et oeuf parfait	11 €





LE GRAND ÉCHAILLON

CARTE

Ardoise du jour

En fonction de la météo et des approvisionnements, nous vous proposons une suggestion gourmande, une assiette repas ou un plat du jour.

prix à l'ardoise

Salade Gourmande

Salade verte composée, oeuf parfait, jambon serrano, dès de bleu de Léoncel bio, tomates confites et pain artisanal toasté.

15,5 €

Rillettes de truite du Vercors

Rillettes maison de filet de truite arc en ciel à chaire rose servie fraîche, salade verte et frites maison.

18,5 €

Hamburger au bleu de Léoncel bio

Pain artisanal, steak haché de boeuf, bleu de Léoncel bio, lard grillé, confit d'oignons, cornichons, salade verte et frites maison.

19,5 €

Hamburger au cheddar

Pain artisanal, steak haché de boeuf, cheddar, lard grillé, confit d'oignons, cornichons, salade verte et frites maison.

19,5 €

Hamburger végétarien

Galette végétarienne maison : lentilles, légumes et condiments, confit d'oignons avec du bleu de Léoncel bio ou du cheddar, salade verte et frites maison.

19,5 €

Entrecôte de 280gr

Entrecôte française Montbéliarde, salade verte et frites maison.

Sauce au choix : Bleu de Léoncel bio, échalottes à la bordelaise ou champignons.

26,5 €

Entrecôte gourmande

Entrecôte française montbéliarde avec un bel os à moelle, salade verte et frites maison (sans sauce)

32,5 €

“Petit plaisir” : sauce maison pour les frites +1,5€

Au choix : bleu de Léoncel bio, échalottes ou champignons.

GRATIN DE RAVIOLES à la crème

Au choix:

Champignons, 16€

Ail des ours, tomates confites et noisettes 16€

Bleu de Léoncel bio et noix 16€

Authentique 15€

Avec salade verte + 3 € Avec charcuterie + 5 €

LE MENU DE NINO 11€

Jusqu'à 11 ans - Sirop à l'eau

Aiguillettes de poulet panées et frites

ou Gratin de ravioles à la crème

*Une boule de glace au choix ou
faisselle bio de Léoncel*



Desserts Maisons

Tarte myrtilles 6.8€ ou Moelleux chataignes 6.5€

Faisselle bio du village

Nature, crème ou coulis 3.6€ à la crème de marron 4€

Vercouline 21€

*Gratin de pommes de terre, oignons
rouges et lardons, crème et Bleu de
Léoncel bio.*

Avec charcuterie

+ 5€

Salade Destination

*Salade verte composée, pain toasté à la tomate et
persillade, fromage frais assaisonné maison, oignons
confits et mendiant*

Truite entière

26€

*Truite de la Vernaison cuisée en
papillote, accompagnement du jour ou
frites maisons et salade verte*



MENU SPÉCIAL 38€

LA FÊTE DES MÈRES

AU GRAND ÉCHAILLON

TAPAS

Tartinade	8 €
Saucisson de Charpey 300 à 350gr (ou demi saucisson)	6€ 11 €
Charcuteries + Fromages =	8.5 € 9 € 17 €
Pourquoi Choisir ?	
Frites maison	5€
Os à moelle	9,5€

ENTRÉES

Gravlax de truite de la Vernaison,
baies roses, combawa

^{ou}
Velouté d'asperges, oeuף parfait

PLATS

Magret de canard sauce myrtilles,
purée de pommes de terre à la noisette

^{ou}
Pintade sauce au vin jaune, morilles,
pommes de terre delikatess

^{ou}
Truite d'Echevis, beurre blanc aux agrumes,
purée de pommes de terre à la noisette

DESSERTS

Fraisier

^{ou}
Tarte à la myrtille

^{ou}
Moelleux à la chataigne

LE MENU DE NINO 11€

Jusqu'à 11ans - Sirop à l'eau
Poulet frit et frites ou Gratin de
ravioles à la crème - Boule de glace
au choix ou Faisselle bio de Léoncel

Poulet frit, frites
maisons et salade verte 14.5€

Desserts Maisons 6.5€
Tarte myrtilles ou Moelleux chataignes

Faisselle bio du Gaec 3.6€
Nature, crème, coulis
A la crème de marron (+0.40€)

ACCORDS METS ET VIN

DOMAINE ROMAIN D'ANIELLO – FELLINES 07

Blanc 100% Marsanne 2024 verre 6€ - bouteille 31€

Rouge Saint Joseph 2023 verre 7€ - bouteille 41€

DOMAINE VINSON ET FILS

Vinsobres Vielles vignes 2023 bouteille 24€

GRATIN DE RAVIOLES à la crème

Au choix:

Champignons, 16€

Ail des ours, tomates confites et noisettes 16€

Bleu de Léoncel et noix 16€

Authentique 15€

Avec salade verte +3€ Avec charcuterie +5€



Nos plats et sauces sont fait maison avec beaucoup d'amour. Merci à nos fournisseur locaux pour leur travail artisanal. Gaec de Léoncel – Ravioles de Saint Jean – Truite Murgat à Echevis
Charcuterie de Charpey – Café Fraica à Grenoble – Delikatess de Lamastre, Fraises du Royans
Lyonne – Pain spécial Bedoin



**Vous avez passé un
bon moment ?
Dites-le sur aussi
Google !** 

Merci

**Parc Aventure
Plein Air**



**Restaurant
Bar**

