

# Côté Terrasse

Bar Restaurant Pizzeria

## NOS ENTRÉES ET SALADES

**SALADE CÔTÉ TERROIR** 11 € / 13.5€  
Salade, crudités, poulet, lardons, croûtons maison, œuf dur

**SALADE DE CHÈVRE DE BO** 11€ / 14.5€  
Salade, crudités, lard fumé enroulé sur son chèvre et pain foccacia, miel

**SALADE MONTAGNARDE** 11€ / 14.5 €  
Salade, jambon cru, pommes de terre comté, crudités

**LES ESCARGOTS \*6 / \*12** 7 € / 13 €  
Servi avec un beurre persillé maison

**PLANCHE APERO** 14 €  
Comté, jambon cru, chèvre de Bourg d'Oisans, coppa, condiments et pain foccacia

**TARTARE DE SAUMON** 14€ / 18.50€  
Tomates, aromates, saumon fumé pistaches. Servi avec son pain foccacia

**SALADE VERTE** 5.50€

## STARTERS & SALADS

**CÔTÉ TERROIR SALAD** 11 € / 13.5€  
Salade, raw vegetables, chicken, bacons, eggs and croutons

**GOAT CHEESE SALAD** 11 € / 14.5€  
Local goat cheese, stoker bacon, raw vegetables and nuts

**MONTAGNARD SALAD** 11€/14.5€  
Curred ham, raw vegetables, potatoes, local cheese

**SNAILS \*6 \*12** 7 € / 13 €  
Served with homemade garlic butter

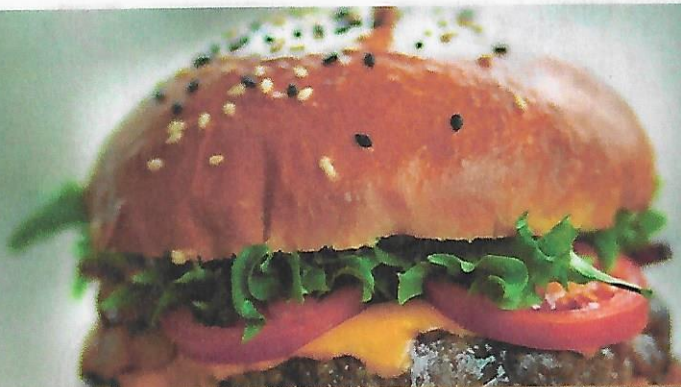
**PLANCHE APERO** 14€  
Local cheese and curred ham, coppa, foccacia bred  
Ideal to share

**SALMON TARTAR** 14€ / 18.50€  
Smoked salmon, tomatoes, aromates, served with foccacia bred

**GREEN SALAD** 5.50€

Si vous avez des allergies ou des intolérances, veuillez nous en informer lors de la commande.

Prix net et services compris



## NOS PLATS A LA CARTE

**LE BURGER MONTAGNARD 17€**  
Steak haché 150g ,fromage fondu, sauce burger, bacon, oignons crispy avec des frites et salade

**L'ENTRECÔTE 250G 20€**  
Servi avec du gratin dauphinois ou frites et salade verte

\* Sauce roquefort ou Forestière 1.80€

**GRATINS DE RAVIOLES DU DAUPHINÉ**  
Chèvre, roquefort , jambon cru et noix 17€  
ou  
Poulet sauce champignons 18€

**LE FILET DE TRUITE 18€**  
Sauce basilic , linguines et légumes du jour

**COTE DE COCHON DE MONTAGNE 250-300G 19.5€**  
Servi avec une sauce forestiere, gratin dauphinois sa salade verte

**SUGGESTION DU CHEF**  
Voir l'ardoise du Jour

**DHALE DE LENTILLES CORAILS 14€**  
Lentilles corails,curry ,gingembre



### MENU ENFANT 10.50€

Nuggets frites ou Pizza enfant (soir)  
+  
1 Boule de glace ou Glace Push -up

## MAIN COURSES

**MONTAGNARD BURGER 17€**  
Steack haché 150g,cheese , ognons, bacon ,burger sauce , chips and green salad

**ENTRECOTE 250G 20€**  
Served with potatoes gratin or french fries and green salad

\* Sauce : Blue cheese or mushrooms 1.80€

**GRATINS DE RAVIOLES DU DAUPHINÉ**  
Goat and Blue cheese , cured ham and nuts 17€  
or  
Chicken and mushrooms sauce 18€

**TRUTE FILET 18€**  
Home -made sauce , linguines and vegetables

**PORKSHOP OF THE MOUNTAIN 250-300G 19.50€**  
Served with a mushroom sauce, potatoes gratin and green salad

**SUGGESTION DU CHEF**  
See the slate of the day

**DHALE DE LENTILLES CORAILS 14€**  
coral lentils , curry , ginger



### CHILDREN MENU 10.50€

Chicken nuggets // Pizza (evening)  
+  
1 scoop of ice cream or Push Up



# Côté Terrasse

## NOS PIZZAS LE SOIR UNIQUEMENT

### LA REINE

Tomate , emmental, mozzarella, jambon , champignons 12.00€  
Tomatoes,emmental,mozzarella,ham,mushrooms,origano

### LA MARGARITA

Tomate,emmental, mozzarella,origan 10.00€  
Tomatoes, emmental, mozzarella, origano

### LA CHEF

Tomate,emmental, mozzarella,viande hachée, Boursin,oignons ,origan 13.50€  
Tomatoes, emmental, mozzarella, beef ,ognons,bourssin,origano

### LA BIQUETTE

Tomate,emmental, mozzarella,chèvre , miel ,origan 12.50€  
Tomatoes, emmental, mozzarella,goat cheese,honey, origano

### LA CAMPAGNARDE

Tomate,emmental, mozzarella,poulet ,oignons,origan 13.00€  
Tomatoes, emmental, mozzarella, chicken,ognons,origano

### LA RAVIOLES JAMBON CRU

Tomate,emmental, mozzarella, ravioles du Dauphiné , jambon cru, origan 13.50€  
Tomatoes, emmental, mozzarella, local pasta , cured ham ,origano

### LA 4 FROMAGES

Tomate,emmental, mozzarella, roquefort , chèvre ,origan 13.50€  
Tomatoes, emmental, mozzarella,blue cheese, goat cheese origano

### LA VESUVIO

Tomate,emmental, mozzarella, chorizo, poivrons confits ,origan 13.50€  
Tomatoes, emmental, mozzarella,chorizo, pepers origano

### LA TARTIFLETTE

Tomate,emmental, mozzarella, reblochon,lardons,oignons,origan 13.50€  
Tomatoes, emmental, mozzarella,local cheese,bacon,ognons, origano

### LA 4 SAISONS

Tomate,emmental, mozzarella, aubergines ,champignons,,poivrons,origan 14.00€  
Tomatoes, emmental, mozzarella,eggplant,ognons, mushroom ,pepers ,origano

# Desserts



## NOS COUPES GLACÉES

### LES COUPES DE GLACES :

- 1 boule 2.00€
- 2 boules 3.90€
- 3 boules 5.90€



### CHOCOLAT OU CAFÉ LIEGEOIS 8.50€

1 boule café ou chocolat , 2 vanilles ,chantilly et coulis

### DAME BLANCHE 8.50€

3 boules de glaces vanilles coulis de chocolat chaud et chantilly

### COUPE FRUITS ROUGES 8.50€

1 boule fraise ,1 fruits des bois et 1 cassis, chantilly et coulis

### LA COUPE FRIANDISE 8.50€

1 boule nougat , 1 caramel , 1 praliné , chantilly et coulis

### LA COUPE ARDECHOISE 9€

1 boule vanille,1 marron,crème de marron et chantilly

### COUPES GLACÉES ALCOOLS 18

#### coupe after eight 10€

1 boule chocolat,1 menthe chocolat, GET 27, chantilly

#### LA COUPE COLONEL 10€

2 boules citron et vodka

#### IRISH COFFEE GLACEES 10€

1 boule chocolat , 1 café ,wisky ,chantilly

## ICE - CREAM

### THE CUP OF ICE-CREAMS :

- 1 scoop 2.00€
- 2 scoop 3.90€
- 3 scoop 5.90€



### CHOCOLAT OU CAFÉ LIEGEOIS 8.50€

1 scoop coffee or chocolate , 2 vanilla ,chantilly and coulis

### DAME BLANCHE 8.50€

3 scoops of vanilla , hot chocolate,chantilly

### COUPE FRUITS ROUGES 8.50€

1 scoop ,1 forest fruits et 1 blackcurrant , chantilly and fruit coulis

### LA COUPE FRIANDISE 9€

1 scoop nougat , 1 scoop caramel , 1 scoop praliné , chantilly and caramel

### LA COUPE ARDECHOISE 9€

1 boule vanilla , 1 chestnut ,chestnut cream ,chantilly

### COUPES GLACÉES ALCOOLS 18

#### COUPE AFTER EIGHT 10€

1 scoop chocolate,1 mint chocolate, GET 27, chantilly

#### LA COUPE COLONEL 10€

2 scoop lemon and vodka

#### IRISH COFFEE GLACEES 10€

1 scoop chocolate, 1 coffee ,wisky ,chantilly

Les parfums: Chocolat ,Vanille, Café ,Menthe - Chocolat, Fruits des bois, Pêche Citron, Cassis, Framboise, Fraise, Nougat, Caramel, Praliné.



## NOS DESSERTS MAISONS

### MOELLEUX A LA CHATAIGNE 8€

Servi avec sa boule de glace vanille ,  
crème anglaise et chantilly

### FONDANT AU CHOCOLAT MAISON 8€

Servi avec sa boule de glace vanille ,  
crème anglaise et chantilly

### LE COOKIE CHAUD 8€

Servi avec une boule de glace a la vanille

### CHEESE CAKE A LA VANILLE 7.5€

Coulis de Fruits rouges et chantilly

### CAFÉ SUPER GOURMAND 9€

Servi avec 5 mignardises maison et son  
café / Thé

### LA TARTE DU MOMENT 8€

Voir l'ardoise du Jour

## HOME-MADE DESSERTS

### CHESTNUT CAKE 8€

Served with vanilla ice- cream , creme  
anglaise and chantilly

### CHOCOLATE FONDANT 8€

Served with vanilla ice -cream , crème  
anglaise et chantilly

### THE "HOT" COOKIE 8€

Served with vanilla ice -cream

### VANILLA CHEESE CAKE 7.5€

Served with red fruit coulis and chantilly

### CAFÉ SUPER GOURMAND 9€

Served with 5 sweets and coffee or The

### THE TARTE OF THE MOMENT 8€

See the slate of the day

Si vous avez des allergies ou des intolérances, veuillez nous en informer lors de la  
commande.

Prix net et services compris