



## LA CARTE

### Entrées

<b>Soupe du jour</b>	8,00 €
<b>Balade en Vercors</b> <i>Noix de Vinay, lard, Bleu de la ferme des Perce Neige et salade</i>	10,00 €
<b>Salade du bûcheron</b> <i>Poêlées de vrais champignons frais et tranche de lard sur salade</i>	11,00 €
<b>Planche de charcuteries</b> L'étal de nos salaisons.	12,00 €
<b>Saumon du trappeur</b> <a href="#">uniquement le soir</a> Spécialité : travaillé au sel et aux épices	12,00 €
<b>Entrée du jour</b> : Questionnez !	9,00 €
<b>Salade verte.</b> Toute simple	4,00 €

### Plats chauds

<b>Tartiflette</b> au Ripiouiou et salade	14,00 €
<b>Filet de Truite</b> du Vercors et Ravioles	15,00 €
<b>Canard confit</b> Pomme en l'air Pomme en terre	15,00 €
<b>La Pièce du Boucher</b> suivant arrivage. et nos fameuses Charlottes rôties	15,00 €
<b>Plat du Jour</b> : Questionnez !	12,50 €
<b>Ravioles artisanales du Dauphin</b> Noix et Huile de Noix de Vinay	11,00 €
Sauce au Bleu du Vercors	13,50 €
Lard craquant et champignons du moment	14,00 €
<b>Lasagnes</b> maison et salade.	13,00 €

### Desserts et Fromages

Petite faisselle ferme du Perce neige	4,00 €
Les bons fromages du Caribou	7,00 €
Tarte aux myrtilles	6,00 €
Dessert (s) d'aujourd'hui	5,00 €
Crêpe sucre	3,00 €
Crêpe Chocolat	3,50 €
Crêpe myrtilles	5,00 €
Panna cotta marrons confits ou Myrtilles ou Griottes	6,00 €
Crème brûlée	6,00 €

### Menu du Jour 24 €

Entrée du jour, Plat du jour et les desserts du jour.

### Formule du Jour 17 €

Plat du jour et les desserts du jour.

### Formule Salée 20 €

Entrée du jour et Plat du jour.

### Menu Enfant 10 €uros

Petit plat du jour ou Ravioles au beurre ou Lasagnes maison

les incontournables : Steak haché, Nuggets de poulet, Jambon avec frites, pâtes ou ravioles.  
&

Gâteau, Esquimau vanille, chocolat, fraise, Yaourt de la ferme, Crêpe



### Le menu duo 56 € pour 2 personnes

Fromages de montagne. Tous accompagnés de petites pommes de terre « Charlotte fait ses vapeurs » L'étal de nos charcuteries et salade  
Dessert de la carte.

[Mont d'or commandez nous en matinée pour le midi](#)

**Un Mont d'Or AOC 480/500 gr**

[Fondue & Raclette : Uniquement le soir](#)

**Raclette trois fromages du Vercors**

Bleu, Ripiouiou et Raclette.

Ou

**Fondue Savoyarde** Emmental Beaufort Comté

\* Végétarien et sans porc, nous avons le poisson du trappeur et/ou de la viande de boeuf boucanée pour accompagner tous ces plats.

### Desserts Glacés

#### Coupe Colonel

Sorbet citron et Vodka 8,00 €

**Le trou qui souffle** Génépi Glacé 8,00 €

**Parfums de glace** : Chocolat noir, Vanille, Café Caramel, Nougat, Génépi

**Parfums de sorbet** : Fraise, Framboise, Cassis, Citron, Passion.

Coupe 1 boule 3,00 €

Coupe 2 boules 5,00 €

Coupe 3 boules 6,00 €



## Le Caribou

Un bon endroit pour se retrouver, réunir ses amis, sa famille, se marier, organiser ses réunions de travail. Le restaurant, le bar, l'hôtel, les salles de travail, les musiciens, la piste de danse, les activités de montagne, les escapades, organiser tout cela ? C'est notre métier ! Il suffit de nous le demander.

Le Caribou Tarifs Saison 2017-2018		
<b>Hôtel</b>		
Chambre 1 pers	58,00 €	Pt Déj Adulte 10€
Chambre 2 pers	75,00 €	Pt Déj Enfant 6,5€
Chambre 3 pers	94,00 €	Taxe Séjour 0,5 €
Chambre 4 pers	103,00 €	
<b>Demi-pension et Pension</b>		
	<b>Demi-pension</b>	<b>Pension</b>
<b>Chambre 1 pers</b>	93,00 €	114,00 €
<b>Chambre 2 pers</b>		
	<b>Demi-pension</b>	<b>Pension</b>
Adulte	74,00 €	94,00 €
Enfant 7/12 ans	60,00 €	72,00 €
Petit 2/7 ans	55,00 €	65,00 €
<b>Chambre 3 pers</b>		
	<b>Demi-pension</b>	<b>Pension</b>
Adulte	69,00 €	89,00 €
Enfant 7/12 ans	55,00 €	67,00 €
Petit 2/7 ans	49,00 €	59,00 €
<b>Chambre 4 pers</b>		
	<b>Demi-pension</b>	<b>Pension</b>
Adulte	65,00 €	85,00 €
Enfant 7/12 ans	49,00 €	61,00 €
Petit 2/7 ans	43,00 €	53,00 €

Tous nos tarifs restaurant et hôtel sont : TTC  
Service compris Toutes Taxes Comprises

Règlement par : Carte bancaire (~~American Exp~~) Espèces, Chèque, Ticket restaurant, Chèque vacances, Virement.

**Allergies-Allergènes :** La liste des allergènes connus pouvant entrer dans la composition de nos plats est consultable, mais...**Si vous risquez une allergie fulgurante, surtout dites-le nous !**

Vous savez ce qu'est faire la cuisine ? Nous pouvons décorer une assiette avec des noisettes concassées. Aïe !  
Quand nous faisons un couscous ou une potée nous mettons un beau céleri rave, une branche de céleri à la soupe. Ouille !  
Pourquoi pas pocher deux coquillages pour arrondir une assiette de poisson ? Aïe aïe aïe !  
Donc allergie grave dites-le nous.

## Le Caribou

Le Clos de la Balme 38250 Corrençon en Vercors Tel 04.76.95.82.82  
[www.lecaribou.fr](http://www.lecaribou.fr) [info@lecaribou.fr](mailto:info@lecaribou.fr)

Toutes informations sur  
[www.lecaribou.fr](http://www.lecaribou.fr)

# Le Caribou

Carte du restaurant  
Hiver 2017-2018.



1 décembre 2017