

NOS ENTRÉES

Caillette fermière tiède, vinaigre de cerises noires	11,00€	●
Tartine fondante au bleu du Vercors-Sassenage sur lit de salade ...	11,50€	●
Gaspacho de petits pois et menthe, chantilly au chèvre frais	12,50€	●
Tartare de Saumon à l'ail des ours	14,50€	●
Cassolette Saint marcellinoise.....	15,50€	●
(St Marcellin au four, au miel et noix)		
Truite marinée aux baies roses et aneth.....	16,50€	●

NOS CASSOLETTES DE RAVIOLES

	Plat	Entrée	
Ravioles du Royans Traditionnelle	10,00€	9,00€	●
(au bouillon avec fromage râpé)			
Ravioles du Royans au Bleu du Vercors-Sassenage.....	11,50€	10,00€	●
Ravioles du Royans aux noix	12,00€	11,00€	●
Ravioles du Royans à la truite fumée du Vercors.....	14,00€	12,50€	●
Ravioles du Royans à l'ail des ours et caviar de truite	14,50€	13,50€	●

NOS POISSONS

Truite d'Echevis beurre rouge, ravioles du Royans.....	15,50€	●
Aile de Raie à la grenobloise, flan de ravioles et petits légumes....	17,00€	●
Omble Chevalier à la crème de betterave & vinaigre balsamique ..	19,50 €	●
flan de ravioles et petits légumes		

NOS VIANDES

Roti de veau* au jus "Stalom" (bière du Vercors).....	15,50€	●
Pommes de terre grenaille au sel de Guérande		
Sauté d'agneau du Vercors à la persillade	18,50€	●
Pommes de terre grenaille sel de Guérande et petits légumes		
Côte de bœuf* "Malongo" (Mélange épices et grains de café)	21,50€	●
Pommes de terre grenaille sel de Guérande et petits légumes		
Pièce du Boucher** Frites Salade.....	19,00€	●
(Tous les midis sauf week-end et jours fériés)		
Supplément sauce "beurre Maître d'hôtel"	1,00€	

* Provenance viande UE ** Viande bovine française

NOS FROMAGES

Fromage blanc en faisselle	5,00€
Fromage blanc colis de fruits.....	6,00€
Demi Saint Marcellin fermier affiné et ses cerneaux de noix	5,50€
Assiette de trois fromages :	7,00€
Saint Marcellin, Saint Félicien, Bleu du Vercors ou Chèvre (en fonction des saisons)	

NOS DESSERTS

Glace caramel et son caramel à la fleur de sel (Fait maison).....	6,00€	●
Tarte aux noix façon flan (spécialité du Musée de l'eau).....	6,50€	●
Crème brûlée Chartreuse verte	7,50€	●
Moelleux au chocolat et sa boule de glace	7,50€	●
Glace ou sorbet Fermière du Vercors 2 boules	7,50€	●
Glace ou sorbet Fermière du Vercors alcoolisés 2 boules	10,00€	●
Assiette gourmande aux 3 desserts.....	8,50€	●
Cappuccino à la fraise	6,00€	●

Les plats réalisés par notre chef sont tous "fait maison" 

Retrouvez la liste
de nos producteurs
en scannant ce QRcode



Merci à nos producteurs locaux :

Ferme Micolod - Auberives-en-Royans, Ferme du Sabot - Auberives-en-Royans,
Truite de la Vernaison - Echevis, La truite d'Izeron - Izeron,
La Ferme du Clos - Chatelus, Cernodrom - Miribel, Ravioles du Dauphin - Chatte,
Pain de Beauvoir - Beauvoir-en-Royans, O lait du Vercors- Méaudre.

MENU DU JOUR - 13,90€

Tous les midis sauf week-end et jours fériés

1 entrée du jour + 1 plat du jour
ou

1 plat du jour + 1 dessert du jour

MENU ENFANT + 1 BOISSON - 12,00€

Assiette de charcuterie

Steak haché* ou pané de poissons

Frites ou Ravioles du Royans

Glace ou fromage blanc en faisselle

MENU VEGETARIEN - 23,00€

Tartine au bleu du Vercors sur lit de salade
ou Cassolette St marcellinoise (St Marcellin au four, au miel et noix)

Steak végétal

ou Ravioles du Royans aux noix

ou Assiette du jardin pommes de terre sautées au sel de Guérande
et légumes selon achat du jour

Dessert à la carte

* Provenance viande UE

piment sauvage © Adobe stock - Prix TTC - service compris

Musée
de l'Eau

2002-2022

LE MUSÉE DE L'EAU FÊTE SES 20 ANS !

Expositions - forum - concerts - animations...
et bien plus encore, sont à retrouver sur :



musee-eau.fr