

BIENVENUE

Nous mettons à votre disposition un choix de plats, tous réalisés par notre chef.



« Fait Maison »

Beaucoup de nos mets sont issus du terroir,
de fermes productrices de "produits fermiers"
ou même de fermes possédant la "Marque Parc".



Nos produits fermiers

- Caillette de la Drôme - Charcuterie
Ferme Micolod - *Auberives en Royans*
- Pintade de la Drôme
Volailleurs du Dauphiné - *Châteauneuf de Galaure*
- Saint Marcellin
Ferme du Sabot - *Auberives en Royans*
- Bleu du Vercors
Vercors Lait - *Villard de Lans*
- Bleu du Vercors AB
GAEC Vignon - *Saint Martin en Vercors*
- Noix de Grenoble - Fromage de chèvre - Cabri
Ail des ours « label bio »
Ferme du Clos - *Chatelus*
- Agneau du Vercors
GAEC Claude Robert - *Saint Jean-en-Royans*
- Œuf plein air
EARL Juven - *Hostun*
- Truite
Truite de la Vernaison - *Echevis*
- Omble Chevalier :
Pisciculture des Amards - *Saint Julien en Vercors*

Le musée de l'eau
Tarif réduit pour les clients du restaurant
Ouvert de 10h00 à 18h00
(Entrée jusqu'à 17 h 30)

**Musée
de l'Eau**
Pont-en-Royans

L'hôtel* du musée**
et ses salles de séminaires
31 Chambres pour vos séjours
détente, loisirs, ou professionnels

MENU DU JOUR

12.90 €

1 entrée du jour + 1 plat du jour
ou
1 plat du jour + 1 dessert du jour

*Tous les midis sauf WE et jours fériés
Monday to Friday only, at lunch time*

ENTRECOTE FRITES

SALADE

17.00 €

Sauce "Poivrade" ou « beurre Maître d'hôtel »
Supplément 1.50 €

*Tous les midis sauf WE et jours fériés
Monday to Friday only, at lunch time*

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



20.50 €

Tartine fondante au Bleu du Vercors – Sassenage sur lit de salade

ou

Cassolette St Marcellinoise (St Marcellin au four, au miel et noix)

Steak végétal

ou

Ravioles du Royans à l'oseille

ou

Assiette du jardin

Gratin Dauphinois et légumes selon achat du jour

Dessert à la carte

Le musée de l'eau

Tarif réduit pour les clients du restaurant

Ouvert de 10h00 à 18h00

(Entrée jusqu'à 17 h 30)

**Musée
de l'Eau**
Pont-en-Royans

L'hôtel* du musée**

et ses salles de séminaires

31 Chambres pour vos séjours
détente, loisirs, ou professionnels

NOS FORMULES

MENU DU TERROIR

18.00 €

1 entrée + 1 plat + fromage blanc ou dessert
A choisir parmi nos plats de couleur **verte**

MENU EAU VIVE

26.00 €

1 entrée + 1 plat + fromage blanc ou assiette de 3 fromages d'ici et d'ailleurs + dessert
A choisir parmi nos plats de couleur **bleue**

MENU DU GOURMET

35.00 €

1 entrée + 1 plat + assiette de 3 fromages d'ici et d'ailleurs + dessert
A choisir parmi nos plats de couleur **rouge**

MENU FESTIF

39.50 €

1 entrée + 1 poisson + pause glacée + 1 viande + assiette de 3 fromages d'ici et d'ailleurs + dessert
A choisir parmi nos plats de couleur **bleue** ou **rouge**

Le musée de l'eau
Tarif réduit pour les clients du restaurant
Ouvert de 10h00 à 18h00
(Entrée jusqu'à 17 h 30)

Musée
de l'Eau
Pont-en-Royans

L'hôtel*** du musée
et ses salles de séminaires
31 Chambres pour vos séjours
détente, loisirs, ou professionnels

NOS ENTREES

Caillette fermière et sa verdure, sauce « Charcutière »	10,50 €
Tartine fondante au Bleu du Vercors – Sassenage sur lit de salade	11.00 €
Crousty de chèvre sur lit de salade, bacon et pistou	11.50 €
Rillette de saumon et truite fumée du Vercors, crème de ciboulette	14.00 €
Cassolette St Marcellinoise (St Marcellin au four, au miel et noix)	14,00 €
Salade carpaccio	15.50 €
<i>St Jacques, truite fumée du Vercors, brochette de crevettes, vinaigrette à l'huile de noix</i>	
Gambas flambées au Cognac, ail et gingembre	18.00 €

NOS CASSOLETTES DE RAVIOLES (Ravioles artisanales)

En formule entrée
(Plus petite cassolette)

Ravioles du Royans au bouillon accompagnées de fromage râpé	9.00 €	7.00 €
Ravioles du Royans à la crème	9.00 €	7.00 €
Ravioles du Royans au Bleu du Vercors - Sassenage	10,00 €	9.00 €
Ravioles du Royans aux noix	11,00 €	9.50 €
Ravioles du Royans à la truite fumée du Vercors	12.50 €	11.00 €

NOS POISSONS

Truite du Vercors à l'oseille	14.00 €
Filet de sole sauce vierge	16.50 €
Ombles chevalier sauce beurre et câpres	16.50 €
Filet de St Pierre au beurre blanc	18.50 €
Cuisse de grenouilles à la Provençale	Uniquement aux menus

Le musée de l'eau
Tarif réduit pour les clients du restaurant
Ouvert de 10h00 à 18h00
(Entrée jusqu'à 17 h 30)

**Musée
de l'Eau**
Pont-en-Royans

L'hôtel* du musée**
et ses salles de séminaires
31 Chambres pour vos séjours
détente, loisirs, ou professionnels

