



# AUBERGE REFUGE ROYBON

PAUSE DÉJEUNER

## LES SALADES

Salade de la terre: petite 8.50€ / grande 13.00€

*salade verte, crudités du moment, légumineuse, St Marcellin pané*

Salade de la mer: petite: 8.50€ / grande 13.00€

*salade verte, crudités du moment, poisson ou crustacés selon arrivage*

Salade terroir: petite 9.50€ / grande 14.00€

*salade verte, 3 charcuteries, 3 fromages*

Salade sapiens: petite 8.50€ / grande 13.00€

*Tout est réalisé maison, avec si possible des produits locaux et Bio* *salade verte, crudités du moment, volaille ou viande selon Lola !*

*maison, avec si*

*possible des produits*

*locaux et Bio*

## NOS PLATS

Plat du jour: 15.50€

Le tartare de bœuf pur charolais , coupé au couteau,  
180 gr, frites & salade : 16.50€

Le tartare de poisson, légumes du moment : 16.50€

Le tartare de légumes : 14.50€

Le fish & chips, sauce tartare, crudités : 16.50€

Les frites : petite 3.50€ / grande 5.50€

## LES RAVIOLES ARTISANALES DU DAUPHIN

Au Vercorais (fromage local) & crème : 15.00€

Au bleu du Vercors & noix & crème: 15.00€

A la truite façon gravlax & crème : 15.00€

Petit bol enfant "nature" : 4.00€

*Nos prix sont nets TTC / Service compris / Nos viandes sont d'origine françaises*

# Particularités de l'auberge

## Eau non potable

Notre clientèle a le choix de consommer ses propres bouteilles d'eau à table ou d'en acheter à l'auberge

## Tableau des allergènes

Disponible au bar. Nous consulter en cas d'intolérance ou de doute

## Restauration du soir

Sur réservation uniquement

## Nos partenaires

Boulangerie de Saint Martin en Vercors (26)

Les vins Rénald Duvernay, caviste de Bonne (74)

La ferme des Sissampas de Rencurel (38) **Bio**

Les ravioles du Dauphin "Maison Rambert" de Chatte (38)

Les bières artisanales **Bio** "la pleine lune" de Chabeuil (26)

Café **Bio** Folliet / Thés / Infusions

Les chocolats Valrhona de Mercurol (26)

Les confitures artisanales "la Transfo" de La Chapelle en Vercors  
(26)

Glaces artisanales