

## SANS ALCOOLS

Sirops Bigalet à l'eau 2,00 €  
Cerise, Grenadine, Pomme, Menthe, Citron, Orgeat, Pêche, Pamplemousse rose...

Soft & sodas 4,00 €  
Coca Cola, Coca Cola Zero, Orangina, Oasis, Nestea, Schweppes, Schweppes agrumes, Vittel, Vichy, Perrier, Diabolo, Limonade, Limonade du Vercors

Jus de fruit 4,00 €  
Orange, ACE, Ananas, Pamplemousse, Tomate, fraise

Jus de fruit artisanal de la Drôme "Adamence" 5,00 €  
Pêche de vigne, pomme, poire, abricot

Fruits pressés 5,50 €

Eaux minérales litres Vals, San pellegrino, Evian 6,00 €

## BOISSONS CHAUDES

Café expresso ou décaféiné 2,00 €

Double expresso 4,00 €

Chocolat chaud 4,00 €

chocolat chaud valrhôna 4,50 €

Chocolat ou café viennois 4,50 €

Vin chaud 4,50 €

Grog 6,50 €

Green Chaud chocolat chaud, Chartreuse verte 6,50 €

Irish Coffee 8,50 €

Les Thés 4,00 €

Carte des Thés à votre disposition :  
Les classiques, Les découvertes, Les infusions, les bio.

## LES VINS AU VERRE

Vins au verre AOP 12 cl 5,00 €

Coupe de champagne 12 cl 10,00 €

## APÉRITIFS

Apéritif Rhubarbe "bio" du Vercors 12 cl 4,50 €

Kir Cassis, Mûre, Framboise, Pêche 15 cl 4,50 €

Vin de noix 12 cl 4,50 €

Berger Blanc, Cristal, Ricard, Pastis 4 cl 4,50 €

Apéritif 8 cl : Martini, Suze, Bonal, Porto, Américano... 4,50 €

Spritz 7,50 €

## BIÈRES

Pression blonde Brasserie Mont-Blanc 25 cl 4,00 €

Pression blonde Brasserie Mont-Blanc 50 cl 7,50 €

Pression + sirop ou Panaché 25 cl 4,00 €

Pression rousse Brasserie Mont-Blanc 25 cl 4,50 €

Pression rousse Brasserie Mont-Blanc 50 cl 8,50 €

Bières Bouteilles locales 33 cl 5,50 €

- Brasserie des Cuves de Sassenage (blanche, IPA)

- Brasserie Mont-Blanc (verte Génépi ou Bleu Myrtille)

- Jean-Louis, Furieuse...

## ALCOOLS & COCKTAILS

Alcool 5 cl 7,00 €

Chartreuse, Génépi, whisky, Rhum, Baileys, Calvados,  
Eaux de vie, Digestif Vercors, Vodka, Get, Cognac...

Alcool Sélection 5 cl 9,50 €

Grand whisky, grand rhum, Cognac VSOP, Armagnac millésimé, Chartreuse VEP...

Long drink (Gin tonic, Whisky coca...) & cocktails 9,50 €

## LES DESSERTS MAISONS & GLACES ARTISANALES

Le dessert du jour	8,50 €
Tarte aux myrtilles	8,50 €
Tarte citron, meringue à l'italienne	8,50 €
Fondant chocolat noir au chocolat grand cru Valrhôna	8,50 €
Mœlleux aux noix (uniquement en hiver)	8,50 €
Salade de fruits frais et biscuits (uniquement en été)	8,50 €
Nougat glacé "maison"	8,50 €
Crêpes "maison" au froment (uniquement en hiver)	de 4 € à 8,50 €
Coupe Dauphinoise glace Chartreuse, glace noix, Chartreuse verte, chantilly	8,50 €
Coupe Amiral Sorbet pamplemousse rose, sorbet citron, vodka, chantilly	8,50 €
Coupe Estivale Sorbet pêche de vigne, sorbet framboise, fruits frais, chantilly	8,50 €

### Glace "artisan glacier Altiflore" biscuit et chantilly parfum au choix :

(vanille, café, chocolat, chartreuse, caramel, noix, pistache,  
rhum-raisin, citron, fraise, framboise,  
cassis, myrtille, pêche de vigne, pamplemousse rose)

1 Boule	3,50 €
2 Boules	6,50 €
3 Boules	8,50 €

Le Bruchet  
38250 Corrençon en Vercors

Tél. **04 76 95 29 97**  
contact@les-hauts-plateaux.fr  
www.les-hauts-plateaux.fr

Restaurant de terroir Bar à vins  
Salon de thé "gourmand"



Départ du Golf & site nordique  
**CORRENÇON EN VERCORS**