

Bienvenue au restaurant !



**Toute l'équipe du Spot se fait un plaisir de
vous accueillir**

Découvrez notre carte !

N'oubliez pas de réserver : 04 76 34 06 31

Restaurant, Bar, Pizzeria, Snack, Glaces
Séminaires, Dîners-concerts, Repas à thèmes, Karaoke



Bienvenue au restaurant Le Spot !

Nous vous proposons une carte composée de plats cuisinés avec soin. Nous privilégions les circuits courts, et travaillons de préférence avec des producteurs locaux, ainsi que les fermes alentours.

MAISON "ANTOLIN"
Glaces Artisanales depuis 1916

Glaces artisanales



Notre farine pour pizzas
vient de la Minoterie du Trièves



Bleu du Vercors
Mozarella Di Bufala Campana
Grana Padano

Toute l'équipe du Spot vous souhaite un agréable moment !

Tableau des allergènes et de provenance des viandes affichés en salle
Nos prix sont exprimés TTC en euros, service compris



Nos salades

Nos pâtes

Découvrez notre carte !

La Plage

	Entrée	Plat
La Chèvre chaud	7	15
Salade, tomates, noix, toast chèvre-miel		
La Césarica	7	15
Salade, tomates, croutons, copeaux de grana, émincés de poulet mariné au curry et fromage blanc		
La Triévoise	7	15
Salade, prosciutto, tomates, bleu du Vercors, noix, vinaigre balsamique		
L'Estivale	8	17
Salade, tomates, avocat, saumon, graines de sésame, jus de citron, oignons rouges		
Ravioles du Dauphiné gratinées		15
Au bleu du Vercors et son jambon cru, salade verte		
Linguine au Pesto Maison		16
Linguine, Ail, Basilic, Pignons de pin		

Nos poissons

Nos viandes

Nos Burgers

Menu enfant

La pêche du Moment 18

Selon la sélection du Chef

Fish & Chips 15

Filet de poisson enrobé de pate à beignets

Assiette de fritures et son aïoli 18

Friture de Joels, aïoli

Tartare de Bœuf 21

Selon l'inspiration du Chef

Pièce du Boucher 29

Selon la sélection du Chef

Burger de l'Alpette 18

Pain frais Bio, Steak façon bouchère VBF, fromage local Bleu du Vercors, oignons confits, sauce au poivre

Le Big Lac du Spot 15

Pain frais Bio, Steak façon bouchère VBF, tomates, salade, cheddar

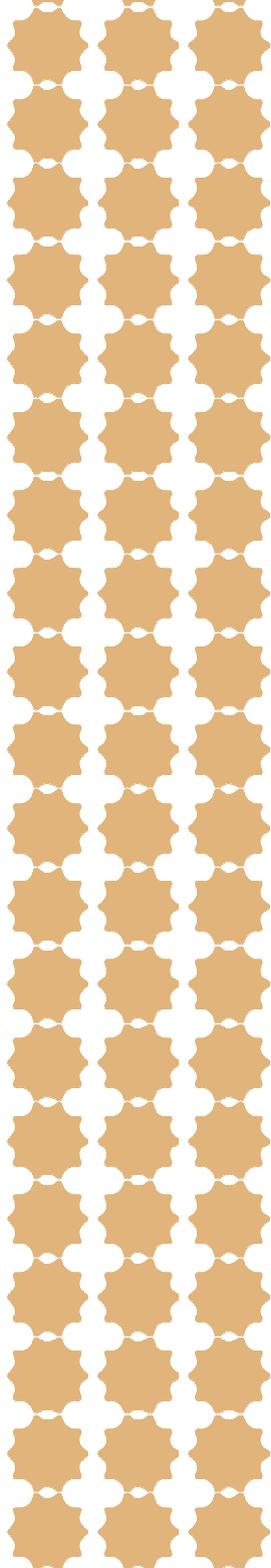
Menu enfant jusqu'à 12 ans 13

Steak haché ou Nuggets de poulet ou poisson pané ou Pizza 'Mickey', + 1 boule de glace au choix ou une pomme pote, + 1 sirop à boire

Bol de frites / Supplément salade 5

Tous les plats sont accompagnés de Frites Maison, salade, ou légumes

Nos Pizzas



Marguerita	13
Sauce tomate, mozzarella, origan, olives noires	
Jambon - Fromage	14
Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, origan, olives noires	
Napolitaine	14
Sauce tomate, mozzarella, câpres, anchois, origan, olives noires	
3 Fromages	15
Bleu du Vercors, mozzarella, chèvre	
Regina	16
Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons, œuf, origan, olives noires	
Barcelona	16
Sauce tomate, mozzarella, chorizo, oignons confits, poivrons, origan, olives noires	
Pistacchiella	17
Crème de pistache, mozzarella, et à la sortie du four, mortadelle, bufala, copeaux de grana et pistaches concassées, origan, olives noires	
Italienne	17
Sauce tomate, mozzarella, et à la sortie du four, jambon cru, mozzarella di bufala, roquette, tomate cerises, copeaux de grana, origan, olives noires	
Norvégienne	17
Crème fraîche, mozzarella, saumon, et à la sortie du four, citron, câpres, huile d'olive, ciboulette, origan, olives noires	
Primavera	18
Sauce tomate, mozzarella, aubergines grillées, poivrons, artichaut, et à la sortie du four, pesto et pignons de pin grillés	
Cannibale	20
Sauce tomate, mozzarella, scarmoza, bœuf, oignons confits	

Tout supplément ou changement + 2€

Nos déserts

Nos glaces à composer

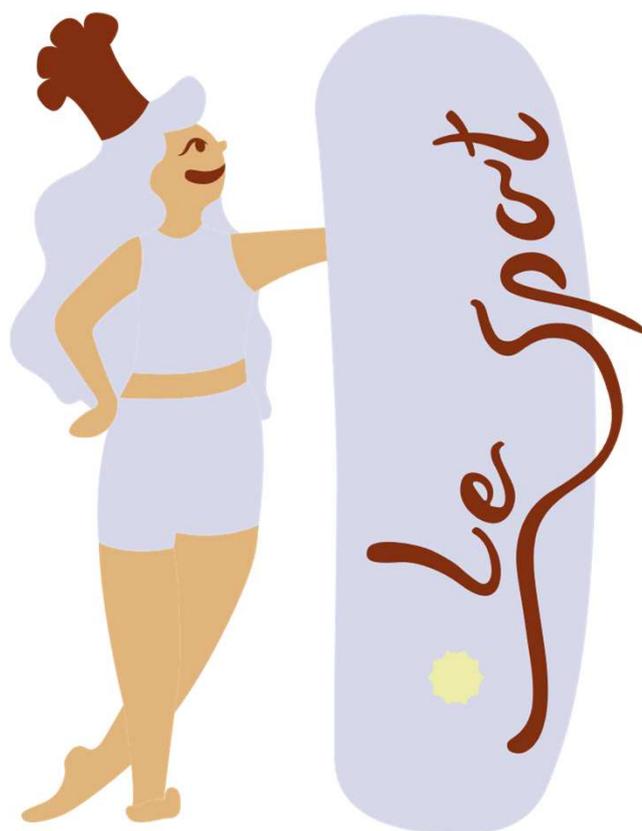
Parfums :

Vanille, fraise, chocolat
craquant, café,
menthe/chocolat, caramel
au sel de Guérande, praliné,
chocolat blanc, Spéculoos,
rhum raisin, stracciatella,
pistache, noix de coco,
marron, banane, melon,
citron jaune, myrtille,
passion, mangue

Coupe de fruits frais du moment	8
Assiette de fromages	9
Crème brulée Maison	9
Profiteroles 3 boules	11
Moelleux au chocolat Maison	11
Thé ou café gourmand	11
Brownie, boule de glace, Panacotta, choux	
Digestif gourmand	13
Chartreuse, ou Cognac, ou Génépi, ou Poire 4cl Brownie, boule de glace, Panacotta, choux	
Coupe 1 boule	3,5
Coupe 2 boules	5,5
Coupe 3 boules	8,5
Dame Blanche	10,5
3 boules de vanille, sauce chocolat, crème sucrée, biscuit	
Chocolat ou Café Liégeois	10,5
2 boules chocolat ou café, 1 boule vanille, sauce chocolat ou café, crème sucrée, biscuit	
Banana Split	10,5
1 boule vanille, 1 boule chocolat, 1 boule fraise, sauce chocolat, crème sucrée, biscuit, 1 banane	
Coupe Colonel	11
3 boules citron, vodka 4cl	

Supplément crème sucrée ou sauce chocolat ou fruits + 1,20€

Toute l'équipe vous remercie !



N'oubliez pas de réserver : 04 76 34 06 31

Restaurant, Bar, Pizzeria, Snack, Glaces
Séminaires, Dîners-concerts, Repas à thèmes, Karaoke