



Bienvenue à l'Auberge de la Croix Perrin,

Nous vous accueillons dans ce lieu chargé d'histoire, cette ancienne maison forestière a été construite en 1912 puis modernisée au fil du temps tout en préservant son écrin de verdure. L'établissement a été repris en 2017 par la direction actuelle.

En collaboration avec notre cheffe Sylwia et son équipe de cuisine, nous avons mis au point une carte dansante au rythme des saisons.  
A partir de produits bruts, nous garantissons à nos clients des plats cuisinés "maison".

Nous espérons que la créativité de nos propositions et l'efficacité du service sauront vous ravir.

Toute l'équipe est là pour vous faire passer un agréable moment.

Laurent Chevrier

Retrouvez notre actualité sur les réseaux sociaux



et n'hésitez pas à partager votre expérience sur les plateformes dédiées...



[www.vercors-hotel.com](http://www.vercors-hotel.com)

*Prix nets en euros, taxes et service inclus*

# carte des boissons

## nos apéritifs

### les régionaux

L'or du pré (fleurs de pissenlit) 8cl 5€

Apéritif de noix 8cl 5€

Apéritif de griotte 8cl 5€

Apéritif de myrtille 8cl 5€

Coupe de Clairette de Die 12cl 5€

### les traditionnels

Martini rouge/blanc 6cl 5€

Suze/Campari 6cl 5€

Porto rouge/blanc 6cl 5€

Ricard/Pastis 2cl 4€

Kir au vin blanc 12cl 4,50€

Kir à la clairette 12cl 6,50€

cassis, mûre, pêche, framboise, châtaigne,  
myrtille, violette

## nos vins au verre

### les rouges

AOC Côtes du Rhône Fond Croze bio 5,50€

AOC Châtillon-en-Diois Sourbier bio 6€

AOP Graves Les Clauzots 6€

AOC St-Nicolas-de-Bourgueil Les Athlètes du vin 6€

AOC Rasteau Fond Croze bio 6,50€

AOC Bourgogne Pinot Noir Gueguen 6,50€

IGP Côtes Catalanes Lafage 7€

### les blancs

IGP Côte de Gascogne UBY n°4 (moelleux) 5,50€

IGP Coteaux de l'Auxois Chardonnay Simmonet-Febvre 5,50€

AOC Côtes du Rhône Fond Croze bio 5,50€

AOC Châtillon-en-Diois La Gouyarde bio 6€

AOC Saumur Blanc Les Athlètes du vin 6€

AOC Roussette de Savoie Saint-Romain bio 6,50€

AOC Chablis Gueguen 7,50€

### les rosés

AOP Côtes de Provence Les Marquets 5,50€

### les bulles

AOC Champagne Haton 12€

AOC Clairette de Die Jaillance 5€

Prosecco DOC Valdo 5€

## nos cocktails

Cocktail de la Croix Perrin 9€

cointreau, jus d'ananas, clairette de Die, curaçao

Aperol Spritz 9€

aperol, prosecco, eau gazeuse

Spritz Saint-Germain 9,50€

liqueur de sureau, prosecco, eau gazeuse

Verveine mule 10,50€

liqueur de verveine, ginger beer, citron vert

Caïpirinha 9€

cachaça, cassonade, citron vert

Bramble 10€

gin, citron vert, crème de mûre, sirop de sucre de canne

Expresso Martini 10€

vodka, kalhua, expresso, sirop de sucre de canne

Sunrise (sans alcool) 6€

jus d'orange, jus d'ananas, sirop de grenadine

Pompompom (sans alcool) 6,50€

ginger beer, jus de pomme, sirop de framboise

## nos bières

### à la pression

Pelforth blonde 25cl 4€ / 50 cl 7€

Affligem 25cl 5€ / 50cl 9,50€

Gallia blanche 25cl 5€ / 50 cl 9,50€

Lagunitas IPA 25cl 5€ / 50 cl 9,50€

Panaché 25cl 4€ / 50cl 7€

Monaco 25cl 4,20€ / 50cl 7,20€

Supplément picon 0,50€

Supplément sirop 0,20€

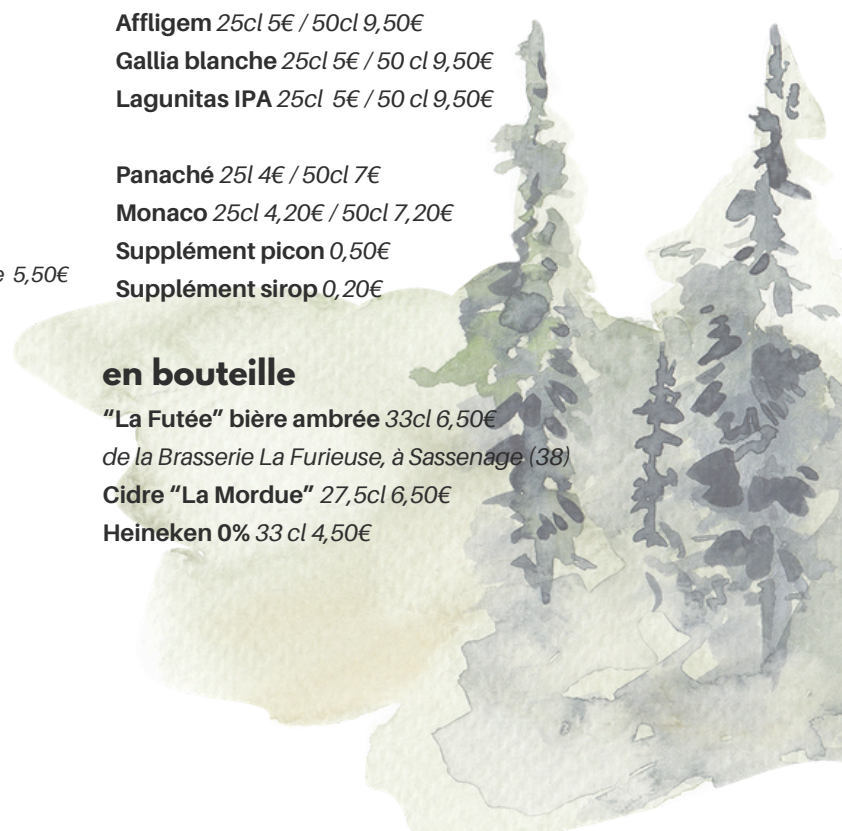
### en bouteille

"La Futée" bière ambrée 33cl 6,50€

de la Brasserie La Furieuse, à Sassenage (38)

Cidre "La Mordue" 27,5cl 6,50€

Heineken 0% 33 cl 4,50€



## nos boissons sans alcool

### nos sodas

Coca-cola 33cl 4€  
Coca-cola Zéro 33cl 4€  
Schweppes agrumes 25cl 4€  
Schweppes tonic 25cl 4€  
Orangina 25cl 4€  
Fuzetea 25cl 4€  
Ginger beer bio La French 25 cl 4,50€  
Limonade 25cl 3€  
Diabolo 25cl 3,60€  
Sirop 25cl 2,50€  
*grenadine, menthe, fraise, citron, kiwi,  
pêche, cassis, mûre, framboise, cerise,  
violette, orgeat*

### nos jus de fruits

Jus de fruits Granini 25cl 4€  
*abricot, ananas, ACE, fraise,  
orange, pomme, tomate*

### nos eaux

Perrier 33cl 4€  
San Pellegrino 50cl 4,50€  
San Pellegrino 1l 6€  
Vittel 25cl 3€  
Evian 1l 6€

## nos digestifs & spiritueux 4cl

Génépi 7,50€  
Chartreuse verte 9€  
Liqueur Alpine L'Entropie 8€  
Liqueur de verveine 8€  
Liqueur de thym 8€  
Limoncello 7,50€  
Get 27 7€  
Bailey's 7€  
Mirabelle 8€  
Rhum arrangé La Fabrique 9,50€  
Rhum Diplomatico 9,50€  
Rhum Bumbu XO 10,50€  
Rhum Zacapa Gran Reserva 10,50€

## nos boissons chaudes

Expresso 1,90€  
Décaféiné 1,90€  
Allongé 2€  
Double expresso 3,60€  
Noisette 2€  
Grand crème 3,80€  
Cappuccino 4,50€  
Café viennois 5€

Thé 3,50€

*Thé noir : ceylan, earl grey, darjeeling,  
breakfast, fruits rouges*

*Thé vert : menthe, gunpowder, jasmin,  
exotique, rosée du matin, soleil levant*

*Roobois : grenade & fruits rouges*

Infusion 3,50€

*verveine, verveine menthe, camomille,  
tilleul, nuit tranquille, après-repas,  
infusion des alpages*

Chocolat chaud 3,50€

Chocolat viennois 5€

Green chaud 6,50€

Irish Coffee 10€

Calva 8€

Cognac VS Hennessy 9€

JB 6€

Jack Daniels 8€

Chivas Regal 12ans 8,50€

Whisky supérieur 10,50€

Vodka Absolut 6€

Gin Gordons 6€

Gin Hendricks 8€

Supplément soft 1,50€

# à la carte

## nos entrées

**Tartare de saumon** 16,90€

*échalotes, oignons rouges, câpres, gingembre, sauce soja*

**Crispy rice sushi** 14,50€

*crevettes, concombre, fromage frais, riz croustillant*

**La crème de la crème** 14,50€

*potage de chou-fleur, carotte, pomme de terre, cacahuètes torréfiées*

**Crème brûlée au foie gras** 16€

*curiosité du chef*

**Cuisses de grenouilles** 14€

*persillade à l'ail, sauce sweet chili, citron*

## menu pour les petits montagnards (-11 ans)

**Plat + dessert : 14,50€**

Plat au choix :

**Filet de bœuf** ou **Jambon blanc** ou **Poulet pané** ou **Filet de cabillaud**

*servi avec gratin dauphinois & légumes*

*ou purée & légumes*

Dessert au choix :

**Mousse au chocolat**

ou **Brownie à la châtaigne**

ou **2 boules de glace**

*Nos parfums : vanille - chocolat - fraise - framboise - citron*

*citron vert - café - caramel - myrtille - menthe chocolat*

*Toutes nos préparations sont faites maison*



## nos plats

**Salade de la Croix Perrin** 22€

*Bleu du Vercors, Saint-Marcellin, noix de Grenoble, jambon cru, tomates, oignons rouges*

**Filet de cabillaud** 24,50€

*sauce à l'aneth, purée & légumes*

**Pavé de saumon** 24,50€

*sauce crémeuse au beurre citronné, patate douce rôtie au four & légumes*

**Cuisses de grenouilles** 26€

*persillade à l'ail, sauce sweet chili, citron, gratin dauphinois & légumes*

**Travers de porc laqué** 25€

*caramélisé en cuisson lente, gratin dauphinois & légumes*

**Filet mignon de porc** 25€

*sauce échalote, purée & légumes*

**Tataki de bœuf à la japonaise** 24,50€

*sauce karaage, trio de riz & légumes*

## à la plancha

**Filet de boeuf** 27,80€

*gratin dauphinois & légumes*

*sauce au choix : échalote, poivre ou forestière*

## nos gratins de ravioles

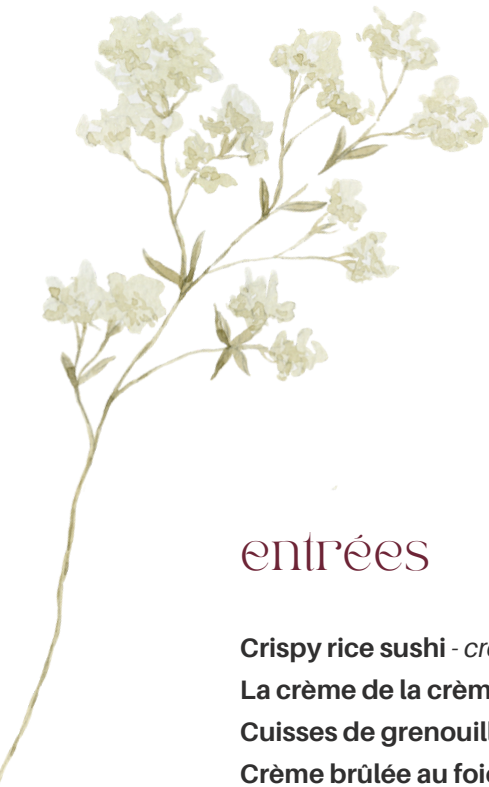
*ravioles du Vercors, servies avec salade verte*

**Bleu du Vercors & noix de Grenoble** 22€

**Fondue de poireaux & noix de Saint-Jacques** 26€

*Toutes nos préparations sont faites maison*





# Menu petit plaisir

entrée + plat + dessert 39,90€

entrée + plat 35,90€

plat + dessert 33,90€

## entrées

**Crispy rice sushi** - crevettes, concombre, fromage frais, riz croustillant

**La crème de la crème** - potage de chou-fleur, carotte, pomme de terre, cacahuètes torréfiées

**Cuisses de grenouilles** - persillade à l'ail, sauce sweet chili, citron

**Crème brûlée au foie gras** - curiosité du chef

## plats

**Pavé de saumon** - sauce crémeuse au beurre citronné, patate douce rôtie au four & légumes

**Filet de cabillaud** - sauce à l'aneth, purée et légumes

**Travers de porc laqué** - caramélisé en cuisson lente, gratin dauphinois & légumes

**Tataki de bœuf à la japonaise** - sauce karaage, trio de riz & légumes

**Filet mignon de porc** - sauce échalote, purée & légumes

## desserts

**Nougat glacé** - coulis de fruits rouges

**Brownie à la châtaigne** - crème de châtaigne

**Jardin renversé au chocolat** - mousse au chocolat revisitée, crumble cacao

# Menu découverte à partager

129€ pour deux personnes

Une hésitation ? Pourquoi choisir ?  
A travers ce menu à partager en duo, l'Auberge vous propose  
de partir à la découverte d'une sélection gourmande de la carte en quatre temps.

Chaque planche peut être commandée seule.

---

## la planche entrée

45€ hors menu

sélection d'entrées à partager

---

## la planche de résistance en deux temps

74€ hors menu

**duo de la mer :** pavé de saumon & noix de Saint-Jacques

*puis*

**trio de la terre :** sélection de viandes accompagnées de gratin dauphinois et légumes  
choix de 2 sauces : échalote, poivre ou forestière

---

## l'assiette gourmande de la Croix Perrin

20€ hors menu

**laissez-vous surprendre..**

---

Nous vous proposons un **accord mets & vins**,  
**trois verres** sélectionnés spécialement par notre caviste  
**en supplément 18€/personne**

---



Toutes nos préparations sont faites maison

## nos desserts

**Tarte amandine myrtille** 9€

*myrtilles et frangipane*

**Jardin renversé au chocolat** 10€

*mousse au chocolat revisitée, crumble cacao*

**Brownie à la châtaigne** 10€

*crème de châtaigne*

**Nougat glacé** 10€

*coulis de fruits rouges*

**Faisselle** 6€

*au choix : miel - crème - coulis de fruits rouges*

**Café gourmand** 11€ (+2€ pour le thé gourmand)

**Assiette de la Croix Perrin** 20€

*sélection surprise du chef à partager pour 2 personnes*

**Assiette de fromages de notre région et chutney d'oignons rouges** 12€

## nos glaces

**Parfums :** vanille - chocolat - fraise - framboise - citron - citron vert

café - caramel - myrtille - menthe chocolat - chartreuse - génépi

**1 boule** 3,00€      **2 boules** 5,50€      **3 boules** 7,00€

**Supplément chantilly** 1,50€

**Coupes glacées alcoolisées** 9,50€

- **Colonel** - Glace citron et vodka
- **L'Italienne** - Glace citron, citron vert et limoncello
- **L'After Eight** - Glace menthe chocolat et get 27
- **Présidente** - Glace génépi et liqueur de génépi

Toutes nos préparations sont faites maison



# Menu demi pension

plat + dessert ainsi que le petit-déjeuner 45€  
uniquement pour les résidents de l'hôtel

*Supplément de 6,90€ pour les gourmands voulant faire entrée + plat + dessert  
entrée au choix à la carte*

## plats

**Filet de cabillaud** - sauce à l'aneth, servi avec purée & légumes

**Pavé de saumon** - sauce crémeuse au beurre citronné, patate douce rôtie au four & légumes

**Travers de porc laqué** - caramélisé en cuisson lente, gratin dauphinois & légumes

**Filet mignon de porc** - sauce échalote, purée & légumes

**Tataki de bœuf à la japonaise** - sauce karaage, trio de riz & légumes

**Salade de la Croix Perrin** - bleu, saint-marcellin, tomates, oignons rouges, jambon cru, rosette, coppa

**Gratin de ravioles** - au choix : bleu & noix ou fondue de poireaux & saint-jacques

## desserts

**Tarte amandine myrtille** - myrtilles et frangipane

**Brownie châtaigne** - crème de châtaigne

**Jardin renversé au chocolat** - mousse au chocolat revisitée, crumble cacao

**Faisselle** - au choix : miel - crème - coulis de fruits rouges

**Glaces & sorbet** - 1, 2 ou 3 boules au choix

*Parfums : vanille - chocolat - fraise - framboise - citron - citron vert*

*café - caramel - myrtille - menthe chocolat - chartreuse - génépi*



*Toutes nos préparations sont faites maison*