



Bienvenue au Spot

Nous vous proposons une carte composée de plats et de desserts tous préparés maison.

Nous privilégions les circuits courts, et travaillons de préférence avec des producteurs locaux ainsi que les fermes alentours.



*Bleu du Vercors
Mozarella Di Bufala Campana
Grana Padano*



Nos glaces sont artisanales



Notre farine Pizza vient de la Minoterie du Trièves

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

Tableaux des allergènes et de provenance des viandes affichés en salle

Nos prix affichés sont exprimés TTC, service compris.

NOS SALADES

La "Végé"  18,00€

Quinoa, légumes cuits et crus de saison, beignets de fleur de courgette, menthe

Notre salade "signature" du SPOT   18,00€

Salade, tomates, noix, tourte au St Marcellin, champignons

Salade César 18,00€

Salade, tomates, croutons, copeaux de grana, émincés de poulet mariné au curry et fromage blanc

Une bonne Caprese  18,00€

Tomates, mozzarella di bufala campana AOP, basilic, vinaigre balsamique

NOS PÂTES

Ravioles du Dauphiné "Label Rouge" gratinées 18,00€

Au bleu du Vercors et son jambon cru, accompagné de salade

Linguine au Pesto Maison  19,00€

Linguine, Ail, Basilic, Pignons de pin, Pecorino

MENU ENFANT 12,00€

(JUSQU'À 12 ANS)

Steak haché* ou nuggets de poulet Maison* + frites maison et légumes du moment

1 boule de glace au choix ou une pomme poché

1 sirop

*Origine France

Nos POISSONS

Assiette de fritures et son aïoli 20,00€

Accompagnée de frites maison et salade

Tartare de Truite 21,50€

Accompagné de frites maison et salade

Nos VIANDES

Tartare de bœuf 21,00€

Selon l'inspiration du Chef, accompagné de frites maison et salade

Pièce du boucher 23,00€

Accompagnée de légumes du moment et de frites maison

La suggestion du moment 32,00€

Se renseigner auprès de nos équipes

Nos BURGERS

Burger l'Alpette 21,00€

Pain frais BIO, steak façon bouchère VBF, fromage local Bleu du Vercors, lardons, compotée d'oignons. Accompagné de frites maison et salade.

Burger des Cîmes 21,00€

Pain frais BIO, effiloché de canard, bacon grillé, tomates confites, compotée d'oignons, double cheddar. Accompagné de frites maison et salade.

Bagel Veggie  22,00€

Bagel, avocat, chèvre frais, oignons, concombre. Accompagné de frites maison et salade.

Bol de frites 6,00€

Supplément salade 5,50€

Nos PIZZAS

Marguerita 	12,00€
Sauce tomate, mozzarella, basilic, origan, olives noires	
Prosciutto	13,00€
Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, origan, olives noires	
Napolitaine	13,00€
Sauce tomate, mozzarella, et à la sortie du four, câpres, anchois, origan, olives noires	
Regina	15,00€
Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons, œuf, origan, olives noires	
Barcelona	15,00€
Sauce tomate, mozzarella, chorizo, oignons, poivrons, origan, olives noires	
Pistacchiella	16,00€
Crème de pistache, mozzarella, et à la sortie du four, mortadelle, bufala, copeaux de grana et pistaches concassées, origan, olives noires	
Italienne	16,00€
Sauce tomate, mozzarella, et à la sortie du four, jambon cru, roquette, tomates cerises, copeaux de grana, origan, olives noires	
Norvégienne	16,00€
Crème fraîche, mozzarella, saumon et à la sortie du four, citron, câpres, huile d'olives, ciboulette, origan, olives noires	
Boufflonne	17,00€
Sauce tomate, mozzarella, et à la sortie du four, mozzarella di bufala campana, roquette, tomates cerises, grana, coppa, origan, olives noires	
Primavera 	17,00€
Sauce Tomate, mozzarella, aubergines grillées, poivrons, artichaut, et à la sortie du four pesto et pignons de pin grillés	
Cannibale	18,00€
Sauce Tomate, mozzarella, scamorza, boeuf persillé, ail, compotée d'oignons	

Tout supplément ou changement +2.00€

Nos DESSERTS FAITS MAISON

Assiette de fromage	8,50€
Crème brûlée	8,00€
Profiteroles 3 boules	10,00€
Soupe de fraises	8,00€
Moelleux au chocolat	7,50€
Thé ou café Gourmand	9,50€
<i>(Financiers, brownies, boule de glace, Panacotta)</i>	
Digestif Gourmand	12,50€
<i>Chartreuse, Cognac, Génépi, eau de Poire 4cl</i>	
<i>(Financiers, brownies, boule de glace, Panacotta)</i>	

Nos GLACES ARTISANALES A COMPOSER

Coupe 1 Boule	3,00€
Coupe 2 Boules	5,00€
Coupe 3 Boules	8,00€
Supplément crème sucrée, sauce chocolat, sauce caramel	1,10€
Fruits rouges, Fruits exotiques	1,10€
Supplément Biscuit	0,60€

Dame blanche	10,00€
<i>3 boules vanille, sauce chocolat, crème sucrée, biscuit</i>	

Chocolat Liégeois ou Café Liégeois	10,00€
<i>2 boules chocolat craquant, 1 boule vanille, sauce chocolat, crème sucrée, biscuit</i>	

Banana Split	10,00€
<i>1 boule Banane, 1 boule chocolat craquant, 1 boule fraise, sauce chocolat, crème sucrée, biscuit</i>	

Coupe Colonel	10,00€
<i>3 boules citron, Vodka</i>	

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.



Restons en lien, téléchargez l'application du camping. Vous aurez ainsi accès aux informations touristiques, aux bons plans et à la carte du restaurant.

