

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 thème, Grill brasero, Karaoké



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.



Bleu du Vercors
Mozzarella Di Bufala Campana
Grana Padano

Glaces artisanales

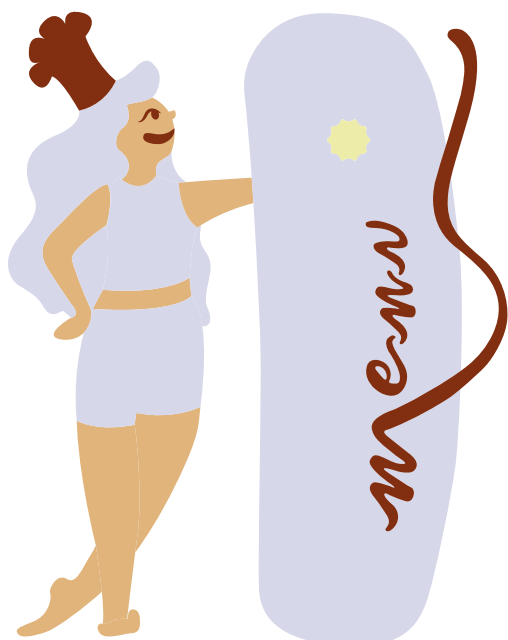
MAISON "ANTOLIN"
Glaces Artisanales depuis 1916



Notre farine de 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 sont exprimés TTC, service compris.



Découvrez notre carte !

La Plage

Entrée Plat

Nos salades

Nos pâtes

La Croustillante	7	15
Croustillant de chèvre - miel, tomates cerises rôties, salade		
La César	7	15
Salade verte, croûtons, copeaux de grana padano, émincés de poulet, olives, anchois, oeuf dur		
La Triévoise	7	15
Salade verte, prosciutto, tomates, bleu du Vercors, noix, vinaigre balsamique, oeuf parfait		
Tartare de Saumon à la Thai	8	17
Salade, tomates, saumon, graines de sésame, sauce sauja, sauce yakitori, coriandre, gingembre, citronnelle		
Carpaccio de tomates d'Antan		20
Roquette, mélo de tomates d'Antan, burrata, pignons de pin, pesto		
Ravioles du Dauphiné gratinées		15
Au bleu du Vercors et son jambon cru, salade verte		
Linguines aux légumes du soleil		16
Linguines, légumes, pesto		

Nos poissons

Nos viandes

Nos burgers

Menu enfant

Fish & Chips	15
Filet de poisson enrobé de pâte à beignets	
Assiette de fritures et son aioli	18
Friture de Joels, aioli	
La pêche du moment	18
Selon la sélection du Chef	
Lamelles de sèche du Spot	27
Lamelles de sèche, oignons, poivrons, échalotes, estragon, kinoa	
Tartare de bœuf au couteau	21
Tartare de bœuf 180g préparé ou non	
Pièce du boucher	27
Environ 250g, selon la sélection du Chef, sauces au choix (échalote, bleu du Vercors, poivre, beurre maître d'hôtel)	
Burger l'Alpette	18
Pain frais, Steak façon bouchère VBF, fromage local bleu du Vercors, oignons confits, sauce au choix (échalote, bleu du Vercors, poivre)	
Le Big Lac du Spot	15
Pain frais, 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"	
Dessert : 1 boule de glace au choix ou une compote à boire	
Boisson : 1 sirop	
Bol de frites	5
Supplément salade	3

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. À la sortie du four : mortadelle, bufala, copeaux de grana et pistaches concassées, origan, olives noires	
Italienne	17
Sauce tomate, mozzarella. À la sortie du four : jambon cru, mozzarella di bufala, roquette, tomates cerises, copeaux de grana, origan, olives noires	
Norvégienne	17
Crème fraîche, mozzarella, saumon. À la sortie du four : citron, câpres, huile d'olive, ciboulette, origan, olives noires	
Primavera	18
Sauce tomate, mozzarella, aubergines grillées, poivrons, artichaut. À la sortie du four : pesto et pignons de pin grillés	
Cannibale	20
Sauce tomate, mozzarella, scamorza, bœuf persillé, oignons confits	

Tout supplément ou changement + 2€

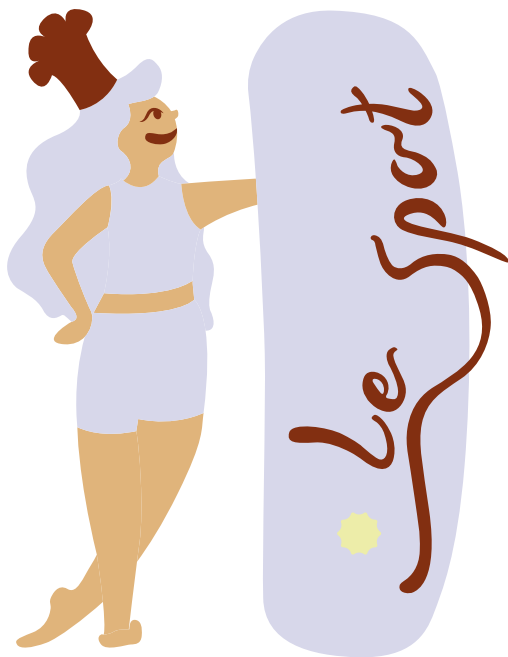
Nos desserts

Nos glaces artisanales à composer

Parfums :

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

Coupe de fruits frais du moment	8
Assiette de fromages	9
Crème brûlée faite Maison	9
Tiramisu du moment fait Maison	10
Coulant au chocolat sans gluten fait Maison	11
Profiteroles 3 boules	11
Thé ou café gourmand Tiramisu, mini moelleux au chocolat, biscuit du moment	11
Digestif gourmand Chartreuse, ou Cognac, ou Génépi, ou Poire 4cl Tiramisu, mini moelleux au chocolat, biscuit du moment	13
Coupe 1 boule	3,5
Coupe 2 boules	5,5
Coupe 3 boules	8,5
Dame blanche 3 boules vanille, sauce chocolat, crème sucrée, biscuit	10,5
Chocolat ou Café Liégeois 2 boules chocolat ou café, 1 boule vanille, sauce chocolat ou café, crème sucrée, biscuit	10,5
Banana Split 1 boule vanille, 1 boule chocolat, 1 boule fraise, sauce chocolat, crème sucrée, biscuit, 1 banane	10,5
Coupe Colonel 3 boules citron, vodka 4cl	11
Supplément crème sucrée ou sauce chocolat ou fruits + 1,20€	



**Toute l'équipe
vous remercie et
vous souhaite un
Bon appétit !**

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

Restaurant, Bar, Pizzeria, Snack, Glaces
Séminaires, Dîners-concerts, Repas à thème, Grill brasero, Karaoke

La Plage

Camping



Lac de Monteynard



@camping2laplage