

# 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

<b>Fish &amp; Chips</b>	<b>15</b>
Filet de poisson enrobé de pâte à beignets	
<b>Assiette de fritures et son aioli</b>	<b>18</b>
Friture de Joels, aioli	
<b>La pêche du moment</b>	<b>18</b>
Selon la sélection du Chef	
<b>Lamelles de sèche du Spot</b>	<b>27</b>
Lamelles de sèche, oignons, poivrons, échalotes, estragon, kinoa	
<b>Tartare de bœuf au couteau</b>	<b>21</b>
Tartare de bœuf 180g préparé ou non	
<b>Pièce du boucher</b>	<b>27</b>
Environ 250g, selon la sélection du Chef, sauces au choix (échalote, bleu du Vercors, poivre, beurre maître d'hôtel)	
<b>Burger l'Alpette</b>	<b>18</b>
Pain frais, Steak façon bouchère VBF, fromage local bleu du Vercors, oignons confits, sauce au choix (échalote, bleu du Vercors, poivre)	
<b>Le Big Lac du Spot</b>	<b>15</b>
Pain frais, Steak façon bouchère VBF, tomates, salade, cheddar	
<b>Menu enfant - jusqu'à 12 ans</b>	<b>13</b>
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	
<b>Bol de frites</b>	<b>5</b>
<b>Supplément salade</b>	<b>3</b>

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



# Nos pizzas

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

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