

# 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.

## Nos frites sont faites Maison !



Bleu du Vercors  
Mozzarella Di Bufala Campana  
Grana Padano

MAISON "ANTOLIN"  
*Glaces Artisanales depuis 1916*

Glaces artisanales



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

### Nos salades

### Nos pâtes

	Entrée	Plat
<b>La Croustillante</b>	7	15
Samoussas de Reblochon au miel et herbes de Provence, salade verte, tomates et carottes		
<b>La Caésar</b>	7	15
Salade verte, émincés de poulet, copeaux de parmesan, tomates, anchois, croûtons, œuf mollet et sauce Caésar		
<b>La Triévoise</b>	7	15
Salade verte, tomates, bleu du Vercors, jambon cru, noix, œuf mollet		
<b>Méli-Mélo de tomates d'Antan</b>		20
Roquette, burrata, pignons de pin, pesto		
<b>Ravioles du Dauphiné gratinées</b>		15
Au bleu du Vercors et son jambon cru, salade verte		
<b>Wok de légumes façon Thai</b>		15
Linguines, carottes, courgettes, poivrons, sauce soja, coriandre et cacahuètes		
<b>Linguines au pesto</b>		16
Tomates cerises, copeaux de parmesan		
<b>Tagliatelles au saumon sauce Aneth</b>		16

# Nos poissons

# Nos viandes

# Nos burgers

# Menu enfant

<b>Fish &amp; Chips et sa sauce tartare</b>	<b>15</b>
<b>Friture de Joëls et son aioli</b>	<b>18</b>
<b>Dos de cabillaud et sa garniture</b>	<b>18</b>
Sauce du moment	
<b>Tartare de bœuf au couteau</b>	<b>21</b>
Tartare de bœuf 180g (non préparé)	
<b>Pièce du boucher</b>	<b>27</b>
Environ 250g, selon la sélection du Chef, sauce au choix (bleu du Vercors, poivre, ou 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, salade verte, tomates	
<b>Le Big Lac du Spot</b>	<b>15</b>
Pain frais, Steak façon bouchère VBF, tomates, salade verte, cheddar et sauce burger	
<b>Menu enfant - jusqu'à 12 ans</b>	<b>13</b>
Steak haché, ou Nuggets de poulet, ou Pizza "Mickey" ou pizza "Bugs Bunny"	
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>



# 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€

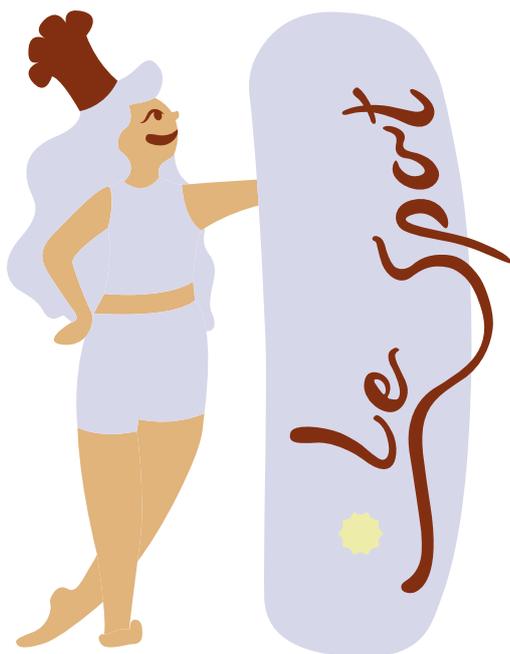
# Nos desserts

# 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>Assiette de 3 fromages &amp; salade verte</b>	<b>9</b>
<b>Crème brûlée vanille faite Maison</b>	<b>9</b>
<b>Cheese Cake fait Maison aux fruits rouges et speculoos</b>	<b>9</b>
<b>Tarte Myrtilles façon amandine faite Maison et son coulis fruits rouge</b>	<b>10</b>
<b>Brownie fait Maison, glace vanille et sa sauce caramel</b>	<b>11</b>
<b>Profiteroles glace vanille sauce chocolat</b>	<b>11</b>
<b>Thé ou café gourmand</b> Assortiments du moment	<b>11</b>
<b>Digestif gourmand</b> Chartreuse, ou Cognac, ou Génépi, ou Poire 4cl & assortiments du moment	<b>13</b>
<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> 3 boules vanille, sauce chocolat, crème sucrée	<b>10,5</b>
<b>Chocolat ou Café Liégeois</b> 2 boules chocolat ou café, 1 boule vanille, sauce chocolat ou café, crème sucrée	<b>10,5</b>
<b>Banana Split</b> 1 boule vanille, 1 boule chocolat, 1 boule fraise, sauce chocolat, crème sucrée, biscuit, 1 banane	<b>10,5</b>
<b>Coupe Colonel</b> 3 boules citron, vodka 4cl	<b>11</b>
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