

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

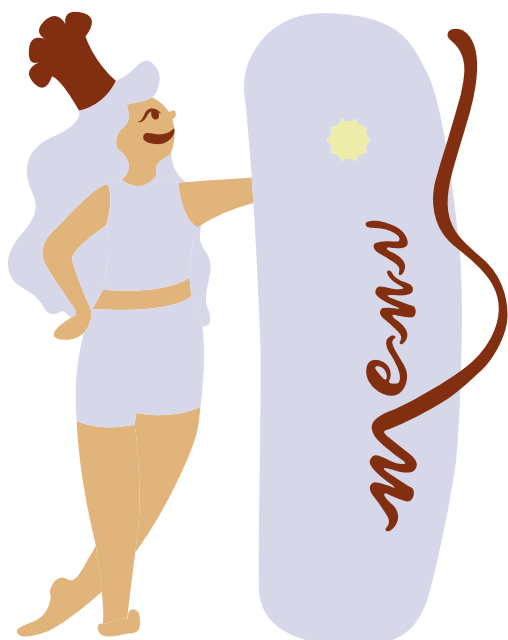
Glaces artisanales



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

La Marcellin 8,5 16

Salade verte, jambon cru, croutons, oignons rouges, tomates cerises, Saint-Marcellin, vinaigrette miel

La César 8,5 16

Salade verte, poulet pané par nos soins, copeaux de parmesan, tomates, anchois, croûtons, œuf mollet et sauce César fraîche

La Triévoise 8,5 16

Salade verte, tomates cerises, bleu du Vercors, jambon cru, noix, œuf mollet

La Carpaccio Verde 20

Carpaccio de bœuf, copeaux de parmesan, roquette, pignons de pin, pesto, crème balsamique, tomates cerises

Ravioles du Dauphiné gratinées 15

Au bleu du Vercors et son jambon cru, salade verte

Linguines bisque de crevettes 16

Linguines, crevettes, persil, bisque de crevettes

Linguines au pesto 16

Linguines, tomates cerises, copeaux de parmesan

Tagliatelles sauce butternut 16

Tagliatelles, poireaux, fromage frais, sauce butternut

Nos poissons

Nos viandes

Nos burgers

Menu enfant

Fish & Chips et sa sauce tartare	16
Friture de Joëls et son aioli	18
Tartare de saumon Saumon frais, roquette, avocat, citron, échalotes, gingembre, sésame, coriandre, baies roses	19
Dos de cabillaud et sa garniture Sauce du moment	22
Tartare de bœuf au couteau Tartare de bœuf 180g (non préparé)	23,5
Pièce du boucher Environ 250g, selon la sélection du Chef, sauce au choix (bleu du Vercors, poivre, ou beurre maître d'hôtel), cuisson basse température, thym	29
Le Big Lac du Spot Pain frais, Steak façon bouchère VBF, tomates, salade verte, cheddar et sauce burger	16
Burger l'Alpette Pain frais, Steak façon bouchère VBF, fromage local bleu du Vercors, oignons confits, salade verte, tomates	18
Le Spot'Kite Pain frais, effiloché de canard, raclette, sauce champignons, roquette, confit d'oignons	19
Menu enfant - jusqu'à 12 ans 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	13
Bol de frites	5
Supplément salade	3



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

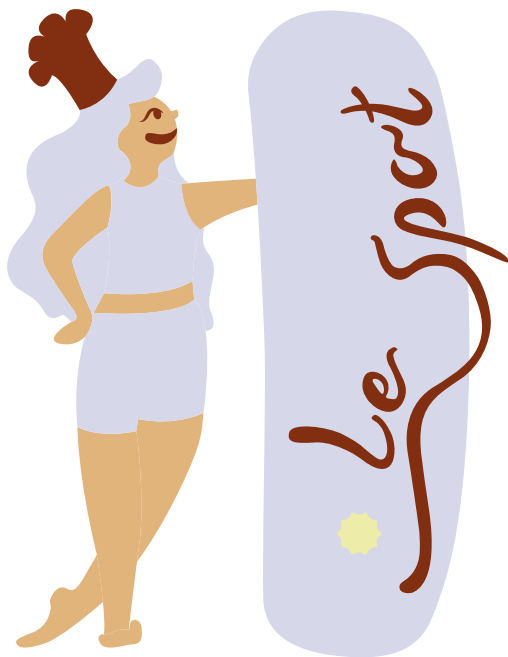
à composer

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

Assiette de 3 fromages & salade verte	9
Crème brûlée vanille faite Maison	9
Panna Cotta, coulis de fruits rouges	9
Cheese Cake non cuit fait maison, caramel beurre salé	10
Mousse au chocolat	10
Profiteroles glace vanille sauce chocolat	11
Thé ou café gourmand Assortiments du moment	11
Digestif gourmand Chartreuse, ou Cognac, ou Génépi, ou Poire 4cl & assortiments 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	10,5
Chocolat ou Café Liégeois 2 boules chocolat ou café, 1 boule vanille, sauce chocolat ou café, crème sucrée	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, Karaoké

La Plage

Camping



Lac de Monteynard



@camping2laplage