

**L'équipe du Diable au Cœur a eu l'honneur, le 17 avril 2013, d'être
le premier restaurant d'altitude de France à obtenir le Titre de
Maître Restaurateur**

The team of Diable au Cœur was honored, on the 17th of April 2013
To be the first mountain restaurant to get the Title of



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES



Le titre de "Maître Restaurateur" est décerné par le Ministère du commerce et de l'artisanat.
Cette distinction met en lumière les vrais restaurateurs, ceux qui transforment dans leur cuisine des
produits bruts et s'approvisionnent auprès de fournisseurs locaux.

The title of « Maître Restaurateur » is awarded to dedicated professionals to recognize their skills and business. Initiated
by the Ministry of Trade and Crafts, this distinction brings light on the true restaurateurs, those who work raw products in
their kitchen.

www.maitrestaurateurs.fr

*Nous sommes également entrés dans une démarche écoresponsable en travaillant avec des
fournisseurs locaux, en limitant notre production de déchets et en les valorisant :*

Nos huiles usées sont collectées

www.trialp.com

Nous travaillons avec les jus de fruits de la Ferme BIO MARGERIE, producteur de fruits
biologiques de la Drôme.

www.fermebiomargerie.fr

Nous travaillons avec les chocolats Valrhona pour tous nos desserts ainsi que nos chocolats chauds,
cette entreprise de la Drôme s'inscrit dans une démarche d'excellence et de réduction de son
empreinte environnementale.

www.valrhona.com

Nous utilisons les farines de la Minoterie du Trièves pour la confection nos pâtes, gnocchis et
ravioles, ainsi que pour la pâtisserie.

Ils travaillent avec des céréales Biologiques provenant de l'Isère.

www.minoteriedutrièves.com

Nous travaillons avec les cafés Mokxa, torréfacteurs lyonnais qui sélectionnent uniquement des
grains issus de l'agriculture raisonnée et/ou biologique.

www.cafemokxa.com

Utilisation de Gobelets plastique réutilisables.

www.rbdrinks.fr

Nous utilisons le procédé « Drink System » pour vous proposer l'eau de la source du Grand plan du
Sautet, micro filtrée, plate ou gazeuse. Ceci nous permet d'éviter de faire voyager l'eau sur des
centaines de kilomètres

www.drinksystem.it

Nous sommes membres du Collège Culinaire de France qui s'est donné comme vocation de
promouvoir la gastronomie dans toutes ses dimensions sociétales. (économique, sociale, culturelle,
environnementale et de santé publique)

www.college-culinaire-de-France.fr

Nous sommes accompagnés par Ecotable une entreprise qui nous guide dans notre démarche
écoresponsable en restauration

www.ecotable.fr

Nous trions nos déchets : carton, verre, plastique, aluminium, composte

Menu du Moment

(Voir notre ardoise)

Entrée et plat

Starter and main course

32,00 €

Plat et dessert

Main course and dessert

32,00 €

Entrée, plat et dessert

Starter, main course and dessert

39,00 €

Menu Enfant

(Enfant de moins de 10 ans)

15,50 €

Cordon bleu façonné sur place, pomme purée et jus de cuisson

Chicken and Ham Cordon bleu, green beans

Ou

Pâtes radiatori bio maison et sauce Bolognaise

Organic radiatori pasta with beef and tomato sauce

ET

glace 1 boule

one scoop of ice cream

ou

Gaufre

waffles

Entrées

Entrées du Moment Starters of the day	Voir notre ardoise Have a look at our chalkboard	18,00 €	
La véritable salade Caesar Salade romaine, croutons, vieux parmesan et filet de poulet fermier Romaine lettuce, aged Parmigiano, chicken supreme		19,00 €	
Ravioli de queue de bœuf façonnés sur place Sauce Bourguignonne Homemade Ox tail Beef ravioli and red wine sauce		19,00 €	
Les pâtes à la Truffe noire Linguini bio maison en 3 façons, Melanosporum et vieux Parmesan Organic linguini pasta, Melanosporum black truffle, Parmesan cheese		26,00 €	
Velouté de butternut crème fromagère, crumble de noix & huile d'herbes Butternut veloute, cream cheese, walnut crumble et herb		14,00 €	
Soupe à l'oignon mouillette gratinée au Beaufort Croûtons, fromage Beaufort. Onion soup with croutons and Beaufort cheese		14,00 €	
L'ardoise de charcuterie de chez Moiroud (Jambon de Savoie, Coppa, Pancetta, Rosette, Saucisson, mesclun) Locally sourced Charcuterie platter from Moiroud with salad		19,00 €	
Le gravlax de truite « Charles Murgat » Pickles, crème au raifort et huile citron. Trout Gravlax, pickles, horseradish and lemon oil		18,00 €	
Huîtres (provenance selon arrivage) Oysters	Par 12 (12 Oysters)	28,00 €	Par 6 18,00 € (6 Oysters)

Gratins

La Pella du Diable au Cœur

26,00 €

Reblochon fermier au lait cru 300g, Pommes de terre, oignons, Poitrine de cochon fumés, servie avec salade verte

Smoked bacon, Potatoes, onions, cream, Reblochon cheese 300g, served with salad

Lasagnes de bœuf Charolais, gratinée au Comté

24,00 €

Lasagnes, béchamel, tomates, bœuf Charolais, servies avec Mesclun de salade

Beef Lasagna, béchamel sauce, onions, tomatoes topped with gratinated Comté cheese, served with Mesclun leaves

A partager

Epaule d'agneau confite aux épices

36,00 €/per

Jus a la sauge et Gratin de crozet, avec salade verte

Confit Lamb shoulder, sage jus, Crozet gratin and green salad

Plats

Plats du Moment

Dish of the day

Voir notre ardoise

Have a look at our chalkboard

26,00 €

Pièce du boucher Metzger (bœuf 400g)

Pommes de terre croquettes, béarnaise et sauce lie de vin

Metzger's piece of Beef, crusty potatoes, béarnaise and red wine sauce

46,00 €

La truite « Charles Murgat » à la plancha

polenta croustillante et émulsion marine

Grilled Charles Murgat's Trout, crusty polenta, and sea emulsion

24,00 €

Ballotine de poulet aux morilles

risotto d'épeautre et sauce vin jaune

Stuffed ballotine Chicken with morels, spelt risotto

24,00 €

Omelette à la truffe noire Melanosporum

servie avec salade mesclun

Omelette, Melanosporum black truffle and Mesclun leaves

25,00 €

Ravioles du Royans aux cèpes

Royans cheese and herb raviolis and morels

22,00 €

Desserts

Desserts du Moment

Dessert of the day

Voir notre menu

Have a look at our chalkboard

12,00 €

Assiette de fromages de la Fromagerie « Les Alpagnes »,

Sélection de Bernard Mure-Ravaud, Meilleur Ouvrier de France

Cheese platter from cheese makers Bernard Mure-Ravaud

10,00 €

Le mille-feuille

Crème diplomate, caramel au beurre salée et glace vanille de Madagascar

Mille feuille, Salted caramel, Madagascar's vanilla ice cream

12,00 €

La poêlée de Tiffanie sorbet fromage blanc citron vert

Servie chaud, Pomme golden, pruneau, abricot et dattes

Stewed golden apples, apricots, dates, prunes and lime sorbet

12,00 €

Le Riz au lait

Agrumes et tuile craquante

Rice pudding, citrus fruits, and almond tile

12,00 €

Véritable Gaufre Liégeoise

sauce chocolat et glace caramel

Belgian waffles, chocolate sauce and caramel ice cream

11,00 €

Sélection de glaces et sorbets Maison

Home Made Ice cream selection

Coupe 2 boules (two scoops)

6,00 €

Coupe 3 boules (three scoops)

7,50 €

Sorbets : Fromage blanc citron vert, Framboise, Mangue-Passion, Coco

Sorbet flavours: Lime, Raspberry, Mango-Passion fruits, Coconut

Glaces : Caramel, Vanille, Chocolat au lait

Ice cream flavours: Caramel and nuts, Milk Chocolate, Vanilla

le Bar

Bières Pression

	25cl	50cl
BIERE DES GLACIERS (<i>Bière des 2 Alpes</i>)	5,80 €	9,50 €
Kronenbourg	5,00 €	8,50 €

Bières Bouteilles de la région (33cl)

Bière de l'Oisans (<i>Blonde Bourg d'Oisans</i>)		8,00 €
Bière La Furieuse (<i>IPA Grenoble</i>)		8,00 €
Aiguille blanche (<i>Blanche Savoie</i>)		8,00 €

Apéritifs Maison (*cueillie et élaborée par nos soins*)

Gentiane (6cl)		5,00 €
Vin de noix (8cl)		5,00 €

Apéritifs

Ricard, Pastis, Pernod, Casanis (4cl)		5,50 €
Martini (<i>Blanc, Rouge</i>), Ambassadeur, Campari, Suze (6cl)		6,00 €
Muscat (10cl)		6,00 €
Porto (<i>rouge, blanc</i>) (8cl)		6,00 €
Apérol Spritz		11,00 €
Vin au verre (<i>Luberon et Ventoux Domaine Perrin</i>) (15cl)		5,00 €
Vin au verre sélection (15cl)		9,00 €

Champagne et autres...

Coupe de Champagne (<i>Pol Roger</i>)		12,00 €
Coupette de champagne		7,00 €
Coupe de Crémant de Savoie		7,00 €

Les Kirs

Kir (<i>cassis, mûre, framboise, pêche, myrtille et violette</i>)		5,50 €
Kir maison (<i>crème de mûres, Crémant du Savoie</i>)		7,00 €
Kir royal (<i>crème de fruit, Champagne</i>)		12,00 €

Cocktails

Mojito		11,00 €
Pina Colada		11,00 €
Bloody Mary		11,00 €
Americano		11,00 €
Cocktail énergie (<i>cocktail de fruits, sans alcool</i>)		9,50 €

Jus de Fruits

Fruits Pressés (<i>Orange ou Citron</i>)	10,00 €
Sélection de jus de fruits BIO La Ferme MARGERIE (25cl)	6,50 €
Pomme	
Abricot	
Fraise	
Poire	
Raisin	

Sodas BIO

Thé Glacé Bio Maison (25cl)	5,00 €
Limonade Bio (35cl)	6,50 €

Sodas Conventionnel

	25cl	33cl	50cl
Coca-Cola, Coca-Cola zéro		5,50 €	8,00 €
Orangina	4,50 €		8,00 €
Schweppes, Schweppes agrumes		4,50 €	

<u>Eau du Diable</u> (100cl)	5,50 €
-------------------------------------	--------

Micro-filtrée et purifiée dans cet établissement à partir de l'eau de source du Grand Plan du Sautet, cette eau n'a subi aucun traitement chimique ni adjonction.

Naturelle ou gazeuse, l'eau est contrôlée et répond aux exigences sanitaires françaises.

Nous participons ainsi à l'effort pour limiter la consommation d'hydrocarbures dans le transport et la production d'emballages.

Eaux Minérales

Perrier tranche (<i>Bouteille 33cl</i>)	5,00 €
½ Evian, ½ Badoit	5,00 €

Boissons chaudes

Café (<i>café MOXA torréfacteur artisanal Rhône Alpes</i>)	2,90 €
Café double, Cappuccino, Café au lait,	4,90 €
Chocolat Chaud MAISON (<i>avec chocolat Valrhona</i>)	6,00 €
Chocolat Chaud MAISON viennois (<i>chocolat chaud et chantilly</i>)	7,00 €
Café viennois (<i>Café et chantilly</i>)	4,90 €
Infusions	4,00 €
Infusion des Pères Chartreux	4,50 €
Thés Mariage Frères (<i>consultez notre sélection</i>)	4,50 €

Pour se réchauffer

Grog Maison (<i>savoureux mélange de citron, miel et rhum</i>)	9,00 €
French Tea (<i>du rhum, du cognac, dans du thé parfumé</i>)	9,00 €
Green Chaud (<i>un chocolat chaud avec une pointe de Chartreuse verte</i>)	9,00 €
Vin Chaud maison (<i>Décoction de vin rouge, épices, et autres ingrédients secrets</i>)	6,00 €
Grôle (<i>flambée dans sa marmite de bois, Prix par personne, deux personnes minimum</i>)	10,00 €
Irish coffee	12,00 €
Citron chaud	4,00 €
Choco Rhum	9,00 €