

# Grand Hôtel de Paris

Villard de Lans - Vercors  
**Depuis 1894**

**Hôtel - Bar - Restaurant**  
**SPA - Espace « Bien Être » - Parc**

**Tel : 04.76.95.10.06**  
**Email : ghp@ghp-vercors.com**

## Menu Plaisir 41 €

Velouté de légumes d'Hiver, Toast de Vercorais au lard  
*Home-made soup, bacon crisp & Vercorais cheese*

*Ou*  
Tartelette d'oignon rouge façon tatin et Diot de Savoie  
*Savoy Diot sausage on red onion tartlet tatin style*

Pavé de truite du Dauphiné en croute de noix de Grenoble et olives noires,  
Légumes de saison  
*Thick slice of Local Trout crusted with olives and Grenoble walnuts,  
served with seasonal vegetables*

*Ou*  
Paleron de bœuf Français au vin et épices douces,  
Gratin Dauphinois  
*French beef chuck cooked in wine and mild spices  
Gratin Dauphinois*

Trilogie de fromages de nos Alpes  
*Trio of cheeses from our mountains*  
*Ou*  
Poire pochée aux agrumes, pain d'épices et crémeux Yuzu  
*Poached Pear with citrus fruits, gingerbread & Yuzu cream*

## MENU ENFANT Child Menu

(Jusqu'à 12 ans)

Entrée Starter + Plat main dish + Fromage blanc cream cheese ou Glace ice cream) = 18 €  
(Entrée Starter ou Plat main dish + Fromage blanc cream cheese ou Glace ice cream) = 15 €

Ravioles du Royans à la crème Royans' Ravioles  
*Ou Or Velouté de légumes Home-made soup*

Filet de Truite meunière (environ 100 gr) Gratin Dauphinois.  
*Local fillet of trout cooked meunière with Gratin Dauphinois*  
*Ou Or Petite tartiflette et salade verte (environ 80 gr)  
Tartiflette and green salad*

Coupe de glace 2 boules Choice of two scoops of ice cream.

## Coin Montagnes : Mountains Specialities

### VERCORS :

Assiette du Bûcheron : Sur salade verte : Charcuterie de nos Montagnes,  
Toast au Bleu Vercors Sassenage chaud, Noix du Dauphiné 20 €  
On a bed of green salad: selection of continental meat from our mountains, Bleu  
Vercors Sassenage cheese and caramelised Grenoble's nuts

### SAVOIE :

Tartiflette au Reblochon, Salade verte 25 €  
Gratin of boiled potatoes, fried onions and smoked bacon covered  
with cream and «Reblochon» cheese, served with green salad  
Fondue Savoyarde (minimum 2 personnes), 27 €  
Assortiment de charcuterie et Salade verte  
Cheese Fondue served with a selection of continental meat, green salad

### JURA :

Mont d'Or chaud (minimum 2 personnes), 26 €  
Saucisse de Morteau, Salade verte,  
Pomme de terre en robe des champs  
Cheese melted in a small wooden dish served hot with, Morteau sausage, green salad and boiled  
potatoes

## Les Entrées : Starters

Velouté de légumes, Toast de Vercorais au lard <i>Home-made soup, bacon crisp &amp; Vercorais cheese</i>	14 €
Quiche aux trois fromages et salade verte Chèvre, Emental et Cheddar rouge <i>Three cheeses quiche and green salad (Goat cheese, Emental &amp; Red Cheddar)</i>	14 €
Bonbon de Saint Marcellin sur lit de salade vinaigrette framboise	15 €
St. Marcellin cheese in brick pastry sheet, green salad with raspberry dressing	16 €
Tartelette d'oignon rouge façon tatin et Diot de Savoie <i>Savoy Diot sausage on red onion tartlet tatin style</i>	16 €
Gravlax de Truite de nos rivières sur focaccia toastée, Citron confit & crudités vinaigrette citronnée	17 €
Local Trout Gravlax, toasted focaccia, candied lemon & crudités with lemony dressing	

## Poisson : Fish

Pavé de truite du Dauphiné en croute de noix de Grenoble et olives noires, Légumes de saison <i>Thick slice local Trout crusted with olives and Grenoble walnuts, served with seasonal vegetables</i>	25 €
---	------

## Les Viandes : Meats

Émincé de pluma de porc Ibérique à l'échalote et pomme caramélisée, Purée de céleri moutardée <i>Roasted Iberian pork Pluma (shoulder steak) with shallots and caramelised apple served with mustard flavoured celeriac purée</i>	22 €
Suprême de volaille fermière aux Ravioles du Royans crème d'écrevisses <i>Free range poultry supreme, Royan's Ravioles with crayfish cream</i>	26 €
Paleron de bœuf Français au vin et épices douces, Gratin Dauphinois <i>French beef chuck cooked in wine and mild spices Gratin Dauphinois</i>	27 €

## Fromages : Cheeses Ou Desserts

Faisselle de fromage blanc au miel et citron <i>Cream cheese served with lemon &amp; honey</i>	9 €
Trilogie de fromages de nos Alpes <i>Trio of cheeses from our Mountains</i>	12 €
Pavlova d'hiver exotique <i>Winter exotic Pavlova</i>	9 €
Poire pochée aux agrumes, pain d'épices et crémeux Yuzu <i>Poached Pear with citrus fruits, gingerbread &amp; Yuzu cream</i>	12
Financier aux noix de Grenoble, crème de datte et gelée d'orange <i>Grenoble walnuts Financier, dates cream &amp; orange jelly</i>	12 €

Glaces et sorbets élaborés par notre partenaire glacier **Mövenpick**  
*Ice cream or Mövenpick's sorbet*

**Sorbets :** Framboise, Cassis, Citron,

**Glaces :** Chocolat Suisse, Vanille, Café, Fraise

Les 3 boules 10 € Les 2 boules 7 €

**Sorbet :** Raspberry, Lemon, Blackcurrant

**Ice cream :** Chocolate Swiss, Vanilla, Coffee, Strawberry

Nos viandes de bœuf, veau, porc et volaille sont Françaises, le pluma est Ibérique,  
Les poissons de nos Rivières ou du Dauphiné nous sont fournis par la Maison  
Murgat de Beaurepaire (38).

Restaurant ouvert, le soir, à partir de 19H15 dernière prise de commande 20H45.  
Fermé le Dimanche et Lundi soirs.  
Merci de réserver votre table auprès de la réception.



**ASSOCIATION  
FRANÇAISE  
DES MAÎTRES  
RESTAURATEURS**