

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

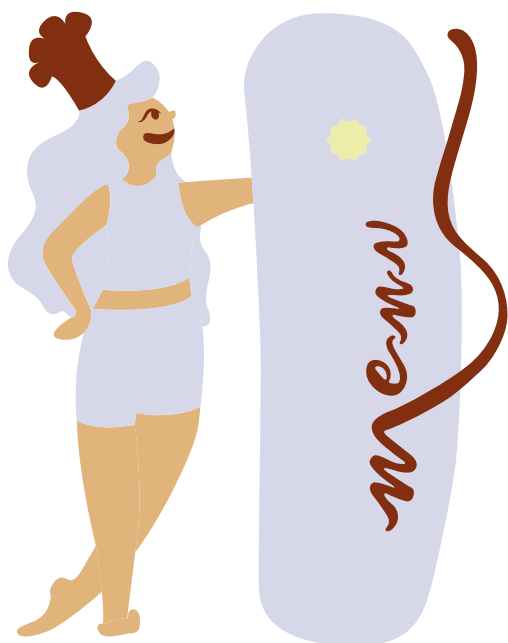
Glaces artisanales



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.



Nos salades

Nos pâtes

Découvrez notre carte !

La Plage

Entrée Plat

La Croustillante 7 15

Samoussas de Reblochon au miel et herbes de Provence, salade verte, tomates et carottes

La Caésar 7 15

Salade verte, émincés de poulet, copeaux de parmesan, tomates, anchois, croûtons, œuf mollet et sauce Caésar

La Triévoise 7 15

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

Méli-Mélo de tomates d'Antan 20

Roquette, burrata, pignons de pin, pesto

Ravioles du Dauphiné gratinées 15

Au bleu du Vercors et son jambon cru, salade verte

Wok de légumes façon Thai 15

Linguines, carottes, courgettes, poivrons, sauce soja, coriandre et cacahuètes

Linguines au pesto 16

Tomates cerises, copeaux de parmesan

Tagliatelles au saumon sauce Aneth 16

Nos poissons

Nos viandes

Nos burgers

Menu enfant

Fish & Chips et sa sauce tartare 15

Friture de Joëls et son aioli 18

Dos de cabillaud et sa garniture 18

Sauce du moment

Tartare de bœuf au couteau 21

Tartare de bœuf 180g (non préparé)

Pièce du boucher 27

Environ 250g, selon la sélection du Chef, sauce au choix (bleu du Vercors, poivre, ou beurre maître d'hôtel)

Burger l'Alpette 18

Pain frais, Steak façon bouchère VBF, fromage local bleu du Vercors, oignons confits, salade verte, tomates

Le Big Lac du Spot 15

Pain frais, Steak façon bouchère VBF, tomates, salade verte, cheddar et sauce burger

Menu enfant - jusqu'à 12 ans 13

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

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

Cheese Cake fait Maison aux fruits rouges et speculoos 9

Tarte Myrtilles façon amandine faite Maison et son coulis fruits rouge 10

Brownie fait Maison, glace vanille et sa sauce caramel 11

Profiteroles glace vanille sauce chocolat 11

Thé ou café gourmand 11
Assortiments du moment

Digestif gourmand 13
Chartreuse, ou Cognac, ou Génépi, ou Poire 4cl
& assortiments du moment

Coupe 1 boule 3,5

Coupe 2 boules 5,5

Coupe 3 boules 8,5

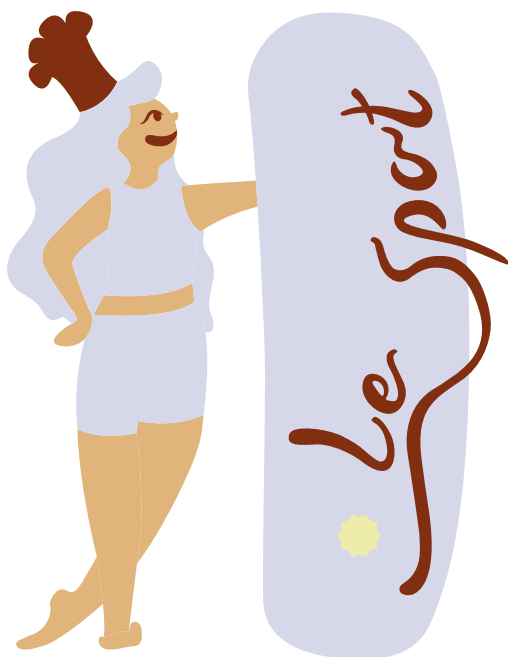
Dame blanche 10,5
3 boules vanille, sauce chocolat, crème sucrée

Chocolat ou Café Liégeois 10,5
2 boules chocolat ou café, 1 boule vanille, sauce
chocolat ou café, crème sucrée

Banana Split 10,5
1 boule vanille, 1 boule chocolat, 1 boule fraise,
sauce chocolat, crème sucrée, biscuit, 1 banane

Coupe Colonel 11
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, Karaoké

La Plage

Camping



Lac de Monteynard



@camping2laplage