

IL Y A PRESQUE 30 ANS :

Il y a presque 30 ans, le Fort Saint Eynard (construit entre 1874 et 1879) ainsi que son restaurant montagnard, avec ses spécialités culinaires dauphinoises, après 4 ans de travaux (1991-1995) ouvrait ses portes au public. Reconstruction totalement financée par l'entreprise: L'ENTRETIEN IMMOBILIER S.A. Cette société gère toujours le fort (2375m2 de bâtiments et 4400m2 de cour à 1338m d'altitude) autant techniquement que financièrement. Cela lui a permis de remporter le prix Vauban en 2004 pour l'excellence de son travail. Le restaurant existe pour le plaisir de tous afin que le Fort Saint-Eynard puisse être ouvert au public de mai à octobre. Il est devenu l'aboutissement de nombreux périples de marcheurs, cyclistes, randonneurs et même cavaliers.

Un espace historique vient étoffer le travail exemplaire de cette reconstruction afin que l'histoire militaire de notre région perdure à travers les siècles.

VISITES GUIDEE DE L'ESPACE HISTORIQUE:

En groupe avec Guide/ Historien :

- Dimanche 14H30 et à la demande sur réservation
(5€/ personnes de don à l'association)

Individuelle avec Cahier/Guide :

- Tous les jours de 11h à 17h
(4€/ personne de don à l'association)

Visites particulières de groupes sur demande.

GOÛTERS

A PARTAGER

Planche de charcuteries et fromages	18€
Saucisson sec entier (pain, beurre, corinchons)	10€
Boite de Sardines à l'huile (pain, beurre, cornichons)	10€
Terrine du moment (pain, cornichon)	10€

BOISSONS FRAÎCHES:

33cl

Thé froid maison (pêche ou Fruits de la passion)	4€
Le Rafrâichissement du Fort (Hybiscus & groseille)	4€
Orangeade, citronnade ou pamplemoussade à l'ancienne	4€
Lait noisette ou Lait Génépi	4€
Coca cola ou Perrier	4,5€
Jus d'orange pressé	7€
Lait à la confiture de myrtille	5€
Sirop «Bigallet» à l'eau de source	3€

25cl

Limonade	3,5€
diabolo	4€

20cl

Jus de fruit: Abricot, Pomme ou Tomate	3,5€
--	------

50cl

Citron pressé frais	5€
---------------------	----

Badoit 1L	7€
Cristaline 50 cl ou 1,5 L	2€/3€

BOISSONS CHAUDES:

Café ou décaféiné	2€
Café allongé ou décaféiné allongé	2,5€
Grand café ou grand décaféiné	4€
Café viennois	5€
Thé earl grey, thé vert ou thé myrtille	4€
Tisane des Pères Chartreux «Angelus»	4€
Citron pressé chaud	5€
Pom'chaud	5€
Chocolat chaud	5€
Chocolat viennois	6€
*supplément lait	+0,5ct

CARTES SALEE:

Salade verte, tomates et noix avec sa sauce maison	8€
3 tranches de caillettes de la Drôme	12€
1/2 Saucisson chaud	12€
Gratin aux cèpes (la portion)	19€
Gratin Dauphinois (la portion)	16€
Planche de charcuteries et fromages de Chartreuse	18€
Cassolette de 6 escargots de Bourgogne (beurre persillé maison)	14€
Omelette aux cèpes	15€
Omelette nature	12€
Crêpe jambon-fromage	12€

CARTES SUCREE:

Fromage sec	7€
Fromage blanc à la crème ou confiture maison	5€
Gâteau au chocolat maison	6€
Dessert du moment	7€
Boule noix, vanille ou framboise	3,5€
Boule Chartreuse	4€
Crêpes (confitures, chocolat, crème de marron, sucre)	6€
Crêpe chocolat-chartreuse	7€
Mini coupe du Fort (2 boules au choix)	8€
Coupe du Fort (3 boules au choix)	12€
Glace à l'eau Mr Freeze	2,5€

