

IL Y A 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 GUIDÉE 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.

30 ans



GOÛTERS

BOISSONS FRAÎCHES

Boissons Maison

Thé froid maison (pêche ou Fruits de la passion) (33 cl)	4€
Le Rafrâchissement du Fort (Fruits rouges) (33 cl)	4€
Orangeade, citronnade ou pamplemoussade à l'ancienne (33 cl)	4€
Lait noisette ou Génépi (33 cl)	4€
Lait à la confiture de myrtille ou de noix (33 cl)	5€
Citron pressé frais	5€
Sirup «Bigallet» à l'eau de source (33 cl)	3€

Sodas

Coca Cola (33 cl)	4€
Limonade (25 cl)	3,5€
Diabolo (25 cl)	4€
Bière sans alcool «La Furieuse»	5€

Jus de fruit: Abricot, Pomme ou Tomate (20 cl)	3,5€
--	------

Eau

Perrier (33 cl)	4€
Badoit (1L)	7€
Smartwater (50 cl)	2€
Cristalline (1,5L)	3€

BOISSONS CHAUDES

Café ou décaféiné	2€
Café allongé ou décaféiné allongé	2,5€
Grand café ou grand décaféiné	4€
Café viennois	5€
Thé noir, thé vert	4€
Tisane des Pères Chartreux «Angelus» (33cl)	4€
Citron pressé chaud (50cl)	5€
Pom'chaud (33cl)	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) avec salade verte	20€
Gratin Dauphinois (la portion) avec salade verte	18€
Cassolette de 6 escargots de Bourgogne (beurre persillé maison)	14€
Omelette aux cèpes avec salade verte	16€
Omelette nature avec salade verte	14€
Crêpe jambon-fromage	12€
Crêpe du Fort avec salade verte	15€

A PARTAGER

Planche de charcuteries et fromages	18€
Planche charcuteries ou fromages de chartreuse	18€
Saucisson sec entier (pain, beurre, cornichons)	12€
Boite de Sardines à l'huile (pain, beurre, cornichons)	10€
Terrine du moment (pain, cornichon)	12€

CARTES SUCREE

Fromage blanc à la crème ou confiture maison	5€
Gâteau au chocolat maison	6€
Pâtisserie maison	7€
Crêpes (confitures, chocolat, crème de marron, sucre)	6€
Crêpe chocolat-chartreuse	7€
Boule vanille ou Chartreuse	3,5€
Coupe du Fort (2 boules au choix avec confiture et chantilly)	8€
Glace à l'eau Mr Freeze	2,5€
Cône ou batonnet glacé du moment	3,5€