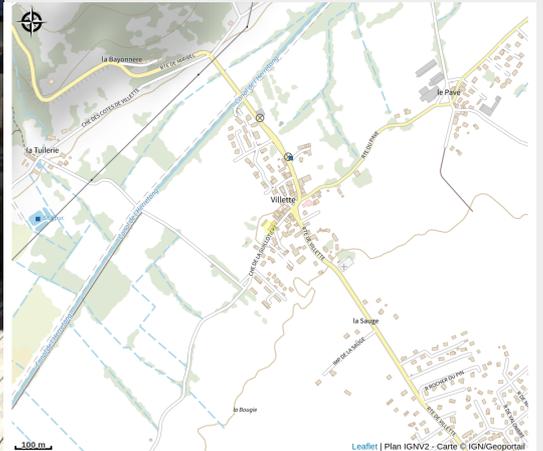


# Le Bonnet d'Ane

Isère



*Dans la cour de récréation, à l'ombre des platanes ou dans la salle de classe, replongez le temps d'un repas, dans vos plus beaux souvenirs d'enfance. Le restaurant propose une cuisine maison, sincère, ancrée dans les saisons, joyeuse et généreuse.*

## Infos pratiques

Categorie : Restaurants

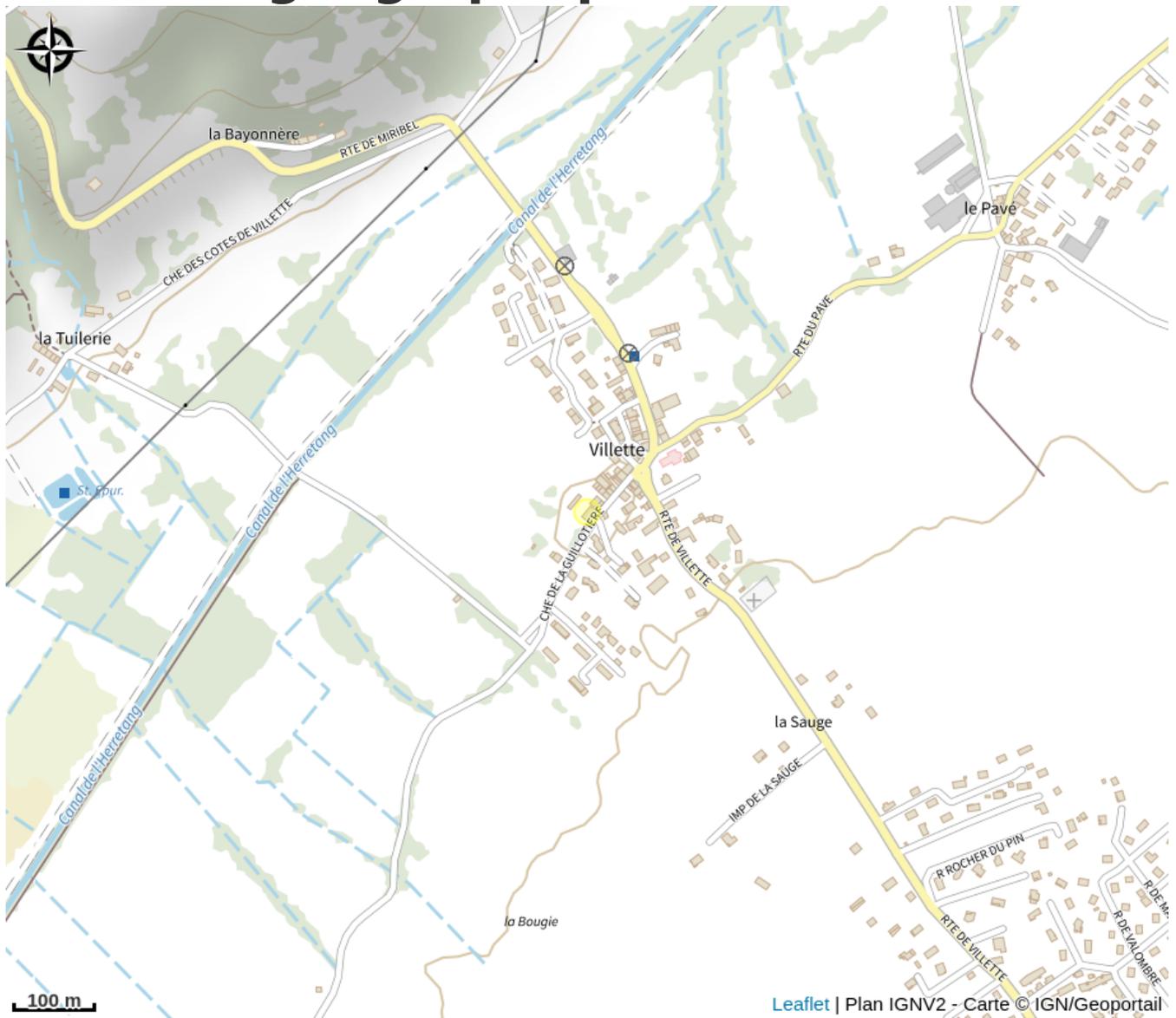
# Description

Des spécialités réalisées avec passion comme la terrine de foie gras, le filet de truite fumé, le magret de canard fumé, la charcuterie, les ravioles crémeuses de saison, la tarte tatin de nos grands mères...

Amoureuses de leur région, Mélanie et Audrey mettent un point d'honneur à sélectionner des produits locaux, en valorisant le savoir-faire des artisans du territoire.

Aujourd'hui un restaurant, anciennement une école où jadis les petits devenaient grands...

# Situation géographique



# Toutes les infos pratiques

## Informations pratiques

### Ouverture:

Toute l'année

Ouverture le mercredi, jeudi, vendredi et samedi de 12h à 14h et de 19h à 22h. Le dimanche de 12h à 14h.

### Tarifs:

A la carte : de 14 à 18 €

Menu adulte : de 18 à 28 €

Menu enfant : 10 €

Plat du jour : 10 €

Menu du jour : 18 €

Café : 1,80 €

Vins : de 18 à 50 €.

Menu ardoise : 10€ le plat/13.70€ entrée+plat ou plat+dessert/

18€ entrée+plat+dessert

Menu bonnet d'âne : 28€.

### Modes de paiement:

Carte bancaire/crédit, Chèque, Espèces, Titre Restaurant, Paiement sans contact

### Services:

Animaux acceptés, Restauration, Plats à emporter/Plats cuisinés

*Fiche mise à jour par Office de Tourisme Coeur de Chartreuse le 27/02/2024*

## Contact

1679 Chemin de la guillotière

Villette

38380 Saint-Laurent-du-Pont

Tél. 04 76 07 85 81

[le-bonnet-d-ane@outlook.fr](mailto:le-bonnet-d-ane@outlook.fr)

<https://le-bonnet-d-ane.metro.rest/?>

[lang=fr](#)