

Nos salades & Entrées

- **Bruschetta de tomates, basilic, salade verte** **6,00 €**/pers.
- **Reblochon** : salade verte, oignons, lardons, pommes de terre, reblochon **9,00 €**/pers.
- **Fermière** : salade de chèvre chaud, noix, tomates, fruits frais **8,50 €**/pers.
- **L'Aiglière** : terrine à la bière accompagnée de toasts et d'une salade verte **7,50 €**/pers.
- **Tourte aux choux** accompagnée d'une salade verte **7,50 €**/pers.
- **Tourtons du Champsaur** accompagnés d'une salade verte **6,50 €**/pers.
(tourtons épinards et pommes de terre)
- **Carpaccio de boeuf, copeaux de fromage, salade verte** **7,00 €**/pers.
- **Salade verte** **3,00 €**/pers.

Nos assiettes gourmandes **14,50 €**

* tranche de pain de campagne

- **La végétarienne** : salade verte, tourtons, crudités, gratinée* au bleu ou gratinée oignons.
- **La montagne** : salade verte, tourte aux choux, tourtons, terrine à la bière maison, gratinée* tartifle (reblochon).
- **La tout gratinée** : salade verte et deux gratinées* au choix (bleu ou oignons ou tartifle ou raclette).
- **L'Ecrin** : salade verte, gratinée* raclette, pommes de terre en robe des champs, charcuterie.
- **La Randonneur** : tranches de rôti de porc froid accompagnées de ses légumes d'été, ses raviolis du Champsaur et sa tomme de Pays.
- **Croûte Valaisanne** : tranche de pain marinée au vin blanc, jambon cuit, tomates, fromage à raclette, œuf au plat **10,00 €**

Nos spécialités de montagne

2 PERSONNES MINIMUM

- **Tartiflette** **15,50 €**/pers.
- **Raclette au lait cru du Queyras** **19,00 €**/pers.
charcuterie, salade verte, pommes de terre
- **Fondue aux 3 fromages et à la Bière Maison**
accompagnée d'une salade verte **15,50 €**/pers.
- **Fondue aux 3 fromages et aux cèpes**,
accompagnée d'une salade verte **16,00 €**/pers.
- **Supplément charcuterie** **5,50 €**/pers.

Nos viandes

- **Entrecôte - frites** **16,50 €**/pers.
- **Carpaccio de boeuf et son assiette de frites** **15,00 €**/pers.

MENU ENFANT

7,50 €
Steak haché ou nuggets
Frites
+ 2 boules de glace au choix



Nos desserts

- **Café Gourmand** **6,00 €**
- **Dessert du Jour** **5,00 €**
- **Faisselle**
accompagnée de myrtilles ou miel amande **4,00 €**
- **Tarte à la bière maison**
accompagnée d'une boule de glace **5,00 €**
- **Panacotta au chocolat blanc et coulis de framboise** **6,00 €**

Coupes glacées (glaces artisanales)

- 1 boule **2,00 €**
- 2 boules **3,50 €**
- 3 boules **4,50 €**
- Poire Belle Hélène **5,50 €**
- Café / Chocolat Liégeois **5,50 €**

Parfums : chocolat, vanille, café, fraise, menthe, citron, poire, framboise, mélèze, génépy.

Crêpes sucrées (à partir de 16h)

- Sucre **2,50 €**
- Citron **2,50 €**
- Chocolat **4,00 €**
- Nutella **4,00 €**
- Confiture (abricot, groseille) **4,00 €**
- Miel / Pignons **4,00 €**
- Sirop d'Érable **4,50 €**
- Poire Belle Hélène (poire, chocolat liquide, glace vanille, chantilly) ... **5,50 €**
- Flambées (Grand Marnier, Génépy, Rhum) **5,00 €**
- Supplément boule de glace **1,00 €**
- Supplément chantilly **0,50 €**

ROUGE

- Côte du Rhône : 1/4 pichet : **4,00 €** 1/2 pichet : **7,50 €**

	50 cl	75 cl
• Côte du Rhône - Domaine Rocheville	-	15,00 €
• Côte du Luberon - Château la Verrerie Bastide	14,50 €	20,00 €
• Bordeaux Supérieur Château Cadillac Lesgourgues	-	22,00 €
• Chinon les Gravieres	13,50 €	19,00 €

BLANC

- Vin de Savoie la Roussette - Maison Viallet **16,00 €**
- Vin d'Alsace Wolfberger - Tokay Pinot Gris **20,00 €**

ROSE

- Côte du Rhône - Domaine Rocheville **11,00 €** **14,50 €**

Nos Vins