

NOS SALADES ET ENTREES

- *SALADE HAUTES ALPES** **10,50 euros**
salade verte accompagnée de tourte aux choux, tourtons du Champsaur aux pommes de terre et épinards
- *SALADE ITALIENNE** **12,00 euros**
salade verte, oignons, tomates et sauce pesto, melon, jambon cru, mozzarella
- *ASSIETTE AIGLIERE** **13,00 euros**
Salade verte accompagnée d'une tarte maison aux poivrons et courgettes et d'une tranche de jambon cru
- *SALADE DE CHEVRE** **13,00 euros**
salade verte accompagnée d'une trilogie de chèvre (toast de chèvre au miel, croûtons de chèvre aux herbes de Provence et petite terrine de chèvre)
- *SALADE VERTE** **3,00euros**

NOS ASSIETTES GOURMANDES

- *ASSIETTE DU BRASSEUR** **16,50 euros**
steak haché, tomates, mozzarella, pignons, sauce pesto, compotée d'oignons dans un pain hamburger, servie avec salade et frites
- *ASSIETTE NORVEGIENNE** **18,50euros**
chiffonnade de saumon, œufs, crème au mascarpone, dans un pain suédois accompagnée brocolis et salade
- *ASSIETTE ECRINS** **14,50euros**
gratinée raclette, pomme de terre en robe des champs, charcuterie, salade verte
- *ASSIETTE MONTAGNE** **14,50euros**
gratinée au reblochon, tourte aux choux, tourtons, terrine, salade verte
- *ASSIETTE RANDONNEUR** **14,50euros**

Tranches de rôti de porc froid accompagnées de légumes du jour, ravioles du Champsaur et son petit pot de miel, tomme de pays

- *CROUTE VALAISANNE** **13,50 euros**
tranche de pain marinée au vin blanc, jambon cuit, tomates, fromage à raclette, œuf au plat le tout servi dans une petite poêle

NOS SPECIALITES DE MONTAGNE

2 PERSONNES MINIMUM

- *TARTIFLETTE** **17,00euros/pers**
accompagnée d'une salade verte (possible pour 1 pers)
- *RACLETTE traditionnelle AU LAIT CRU DU QUEYRAS** **20,50euros/pers**
accompagnée de charcuterie, pommes de terre et salade verte
- *FONDUE AUX 3 FROMAGES ET A LA BIÈRE MAISON** **17,00euros/pers**
accompagnée d'une salade verte
- *FONDUE AUX 3 FROMAGES ET AUX CEPES** **18,50euros/pers**
accompagnée d'une salade verte
- *SUPPLEMENT CHARCUTERIE** **7,00euros/pers**
(jambon blanc, jambon cru, rosette, coppa)

NOS VIANDES

*ENTRECOTE grillée (220 gr)	18,50 euros
accompagnée de frites ou légumes du jour	
*TARTARE DE BOEUF au couteau	17,50 euros
accompagné de frites (sauce préparée par nos soins)	

MENU ENFANT

8,00

**STEAK HACHE -FRITES OU NUGGETS- FRITES
GLACE PUSH UP HARIBO
1 VERRE D'ALPEN COLA ou LIMONADE MAISON**

NOS DESSERTS

DESSERT DU JOUR	6,00 euros
FAISSELLE	4,50 euros
accompagnée de myrtilles ou miel amande	
TARTE A LA BIÈRE MAISON	5,50 euros
accompagnée d'une boule de glace	
PANACOTTA au chocolat blanc et coulis de framboises	6,50 euros
PROFITEROLLES	6,50 euros
MOELLEUX AU CHOCOLAT	6,00 euros
accompagné de crème anglaise	

GLACES : 1 boule 2,50euros 2 boules 4,50euros 3 boules 5,50euros

(parfums : vanille, génépy, chocolat, café, argousier, myrtille, citron, fraise)

CREPES SUCREES

(à partir de 16h)

SUCRE	2,50 euros
CITRON	3,00 euros
CHOCOLAT	4,50 euros
NUTELLA	4,50 euros
CONFITURE (abricot, groseille)	4,00 euros
MIEL AMANDE	4,50 euros
SIROP D'ERABLE	6,00 euros
POIRE BELLE HELENE	6,00 euros
(poire, chocolat liquide, glace vanille, chantilly)	
FLAMBEE	6,00 euros
(Grand marnier ou Génépy ou Rhum)	
SUPPLEMENT BOULE DE GLACE	2,50 euros
SUPPLEMENT CHANTILLY	1,00 euros

NOS VINS

ROUGE

*CÔTES DU RHÔNE Domaine Rocheville

Vin rouge léger et agréable, cépage : grenache et syrah

¼ pichet 4,50 euros **½ pichet 8,50 euros**

*VIN DES HAUTES ALPES Domaine Allemand « Vieilles vignes »

Cépages « Mollard » : Cuvée où le terroir s'exprime à travers la typicité de ce cépage traditionnel des Hautes-Alpes

50 cl 15,00 euros **75 cl 19,00 euros**

*LUBERON Château la Verrerie « Esprit Bastide »

Vins d'été, Vin sur le fruit, dominante de grenache, petite pointe d'épice en fin de bouche

50 cl 16,50 euros **75 cl 23,00 euros**

BLANC

*VIN DES HAUTES ALPES Domaine Allemand cuvée « Orcanette »

Agréables notes fruitées, cépage : muscat petit grain, Chardonnay, Ugnay-blanc

75 cl 19,50 euros

ROSE

*CÔTES DU RHÔNE Domaine Rocheville

vin « bio », vin de l'été, fruité et aromatique. Cépage : grenache, syrah, cinsault

¼ pichet 4,50 euros **½ pichet 8,50 euros**

*VIN DES HAUTES ALPES Domaine Allemand « rêverie d'été »

Nez soutenu de fruits rouges, Cépage : Cabernet franc et Mollard

75 cl 18,50 euros

*LUBERON Château La Verrerie AOC

Rosé élégant, note de fraise, vin sec et fruité

75 cl 21,50 euros