



Apéritifs

€

<i>Pastis</i>	3.00
<i>Kïr Mûre, Cassis, Pêche, Châtaigne</i>	3.00
<i>Soda ou Jus de fruits</i>	3.00
<i>Apéritifs aux fruits Bigallet</i>	3.50
<i>Griotte, Pêche, Noix, Myrtille, Framboise, Génépi, Orange, Châtaigne</i>	
<i>Martini</i>	3.50
<i>Cidre Bouché brut « Val de Rance »</i>	4.00
<i>Coupe de champagne</i>	5.50
<i>Spritz</i>	7.00

Retrouvez notre sélection de bières à la fin de la carte

Vin au Verre (12cl) 4,30 €

Région Bordelaise : *Héritage de Le Bosc Saint Estèphe AOC*

Région du Rhône : *Saint Joseph AOC « Les Challoys »*

Région Provence : *Grande Cuvée Enzo vin Biologique*

Région Alsacienne : *Alsace AOC Gewurztraminer*

Pays des Côtes de Gascogne : *Villa d'amour sauvignon blanc doux*

Les Entrées

Starters

€

Salade du Berger, fromage de chèvre de la ferme des Molières et coppa des Hautes-Alpes	12.00
<i>Salad with goat cheese from "La Ferme des Molières" and prosciutto</i>	
Poké bowl de quinoa, mesclun et aiguillette de poulet, façon César	13.00
<i>Poké bowl with fresh salad, chicken, and quinoa</i>	
Assiette de charcuterie de montagne	13.00
<i>Assorted pork meat</i>	
Saumon fumé par le Chef	14.50
<i>Homemade smoked salmon</i>	

Les Plats Régionaux de Montagnes

Traditional mountain dishes

€

L'Assiette Gravarotte : Crozets, Jambon cru, Salade verte	14.00
<i>Homemade baked pasta in bluecheese sauce, prosciutto, and green salad</i>	
L'Assiette Alpine : Tartiflette ou Beaufortine, Jambon cru, Salade verte	15.00
<i>Tartiflette or Beaufortine, prosciutto and green salad</i>	
Fondue savoyarde et sa charcuterie	18.00
<i>Cheese fondue and assorted pork meat</i>	

Les Pâtes

<i>Pasta</i>	€
Spaghetti sauce pesto, tomate ou bolognaise <i>Pasta with pesto or tomato or bolognese sauce</i>	12.00
Pappardelle aux cèpes <i>Pappardelle with boletus</i>	14.50
Raviole artisanale des Grands Goulets au saumon fumé maison <i>Small traditional ravioli from "Grands Goulets" with Homemade smoked salmon</i>	14.50

Les Viandes et Les Poissons Garnis *Main course* €

Poisson du marché selon la marée <i>Fish according to the market</i>	14.00
Truite du vivier à l'ail, meunière ou à la grenobloise <i>Rainbow trout tank with butter or garlic, or carper</i>	18.00
Hamburger maison sauce bleu, steak haché, raclette, salade, tomates et ses pommes mitrailles rissolées <i>Homemade Burgers with raclette cheese and blue cheese sauce, salad, tomatoes, onions, and potatoes</i>	16.00
Hamburger maison sauce poivre, poulet, brie, salade, tomates et ses pommes mitrailles rissolées <i>Homemade Burgers with chicken, brie, pepper sauce, salad, tomatoes, onions, and potatoes</i>	16.00
Magret de canard aux argouses en sauce aigre douce	18.00
<i>Breast of duck in argouse</i>	
Souris d'agneau confite au romarin	18.00
<i>Confit lamb shank with rosemary</i>	
Filet de bœuf sauce aux morilles	21.00
<i>Beef sirloin steak with morels</i>	
<i>Pensez à demander nos suggestions du moment à l'ardoise</i>	

Les Fromages

€

Cheeses

<i>Faisselle à la crème ou aux myrtilles</i>	5.50
<i>Cottage cheese with cream or blueberry</i>	
<i>Assiette de fromages</i>	6.00
<i>Assorted cheese</i>	

Les Desserts

€

Desserts

<i>Tartelette aux myrtilles</i>	6.50
<i>Blueberry tart</i>	
<i>Tiramisu au limoncello</i>	7.00
<i>Tiramisu with limoncello and lemon</i>	
<i>Tartelette Gianduja grué de cacao</i>	8.00
<i>Tart gianduja and chocolate</i>	
<i>Pavlova glacé fruits des bois et vanille</i>	8.00
<i>Iced Pavlova with red fruit and vanilla</i>	
<i>Tarte fine aux figues, framboises et pistache</i>	8.00
<i>Tart with figs, raspberry and pistachio</i>	
<i>Café gourmand</i>	9.00
<i>Gourmet coffee with selected dessert</i>	
<i>Digestif gourmand</i>	10.00
<i>Gourmet liquor with selected dessert</i>	

Sur Commande (minimum 2 personnes)

To order (2 persons minimum)

Raclette et Charcuterie (par pers.)

22,00 €

Traditional Raclette and assorted pork meat (per pers.)



Boissons non comprises

Drinks are not included

Tous nos plats sont élaborés par nos soins à partir de produits frais.

All our dishes are homemade, from fresh products, we wish you a good appetite.

Marc Castillan Maître  Restaurateur et son équipe

Vous souhaitent bon appétit.

Nos Formules

Plat + dessert : 21 €

Entrée + Plat : 23 €

Entrée + Plat + Dessert : 29 €

A choisir dans les plats suivants

Melon au jambon cru des Hautes Alpes

Melon with cured ham from Hautes Alpes

Salade italienne aux copeaux de parmesan

Salad with parmesan cheese, ham and tomato

Poké bowl de quinoa, mesclun et aiguillette de poulet façon César

Poké bowl with fresh salad, chicken and quinoa



Magret de canard aux argouses en sauce aigre douce

Duck breast in argouse

Souris d'agneau confite au romarin

Confit lamb shank with rosemary

Truite du vivier selon votre envie, à l'ail, meunière ou à la grenobloise

Rainbow trout tank with butter or garlic or carper



Pavlova glacé, fruits des bois et vanille

Iced Pavlova with red fruit and vanilla

Dessert du jour Dessert of the day

Tartelette myrtilles Blueberry tart

Boissons non

comprises

Drinks are not included

Menu Enfant

Découverte Gustative

Children's menu

9.50 € nets
(Jusqu'à 10 ans)

½ Spaghetti bolognaise
Ou Petit plat du jour
Small spaghetti bolognese or small today's special



Petit Dessert du jour Ou Glace
Small dessert of the day or ice cream



Sirop
Syrup

Menu D'Eté

23.00 € nets

Uniquement le midi, Boissons non comprises

Available only for lunch, Drinks are not included

Entrée du Jour

Day's starter



Plat du jour

Day's main course



Dessert du jour

Day's dessert

CARTE DES VINS

€

Bouteille

1/2 Bouteille

Hautes Alpes et Alpes Haute-Provence

IGP Domaine Des Treilloux rouge	20	
IGP Domaine Des Treilloux Blanc	20	
IGP Domaine Des Treilloux Rosé	20	
IGP Domaine Tresbaudon M de Manon rouge	21	15 (50cl)
IGP Domaine Tresbaudon Viognier Blanc	21	
IGP Domaine Tresbaudon Rosé	21	15 (50cl)
IGP Domaine Tresbaudon LouPrestige rouge	27	

Rhône

Rouge

Côte du Rhône AOC « St Esprit »	23	13
Rasteau AOC vin Biologique	28	
Crozes Hermitage AOC « Les Launes »	28	14
Vacqueyras AOC « Domaine des Genets »	29	
St Joseph AOC « Les Challeys »	34	19
Gigondas AOC « Les Reinages »	40	
Châteauneuf du Pape AOC « Mt Redon »	60	

€

Bouteille

1/2 Bouteille

Savoie

Vin de Savoie AOC Apremont Blanc	15	9
Chignin bergeron Blanc	26	
Mondeuse d'arbin Rouge	34	24 (50cl)

Côtes de Gascogne

Domaine du Tariquet Blanc	16	
Villa chambre d'amour sauvignon blanc doux	17	
La Fumée Blanche	20	

Bordeaux

Rouge

Bordeaux AOC Château Goumin	18	
Bordeaux AOC Château Bonnet	24	13
St Emilion AOC Lussac Tour de Ségur	28	
Peysac -Graves AOC Château de Rochemorin	40	21
Margaux AOC Château Dauzac	82	

Blanc

Entre Deux Mer AOC Château Bonnet	20	12
Pessac AOC Château Coucheroy	26	14

€

Bouteille

1/2 Bouteille

Alsace

Alsace AOC Riesling	22	13
Alsace AOC Pinot noir	23	14
Alsace AOC Gewurztraminer	24	
Crémant Alsace Rosé	30	

Côte de Provence

Rouge

Luberon AOC Château La Verrerie	29	24 (50cl)
---------------------------------	----	-----------

Rosé

Grande Cuvée Enzo vin Biologique	26	18(50cl)
Irrésistible	27	17(50cl)
Saint Martin	29	

Beaujolais

Côte de Brouilly AOC « L'enfer des balloquets »	26	19(50 cl)
Fleury AOC « Les moriers »	34	

€

Bouteille

1/2 Bouteille

Bourgogne

Rouge

Mercurey AOC « Domaine de la Framboisière »	40	
Marsannay AOC « Faiveley »	44	
Nuit St George 1 ^{er} Cru AOC « Clos de la Marechalle »	90	

Blanc

Bourgogne Aligoté AOC « Faiveley »	25	14
St Veran AOC Pascal Berthier	39	
Chablis AOC « Faiveley »	40	

Champagne

Thienot Brut	66	
Deutz Brut	70	

Eaux minérales

	$\frac{1}{4}$	$\frac{1}{2}$	100 cl
<i>Evian</i>		3.00 €	4.00 €
<i>San Pellegrino</i>		3.00 €	4.00 €
<i>Vittel</i>	2.50 €		
<i>Vichy St Yorre</i>	3.00 €		
<i>Perrier (33 cl)</i>	3.00 €		

Café – Infusion – Thé

<i>Café expresso</i>	1.40 €
<i>Café décaféiné</i>	2.00 €
<i>Infusion</i>	2.50 €
<i>Thé voir notre sélection</i>	3.50 €

Digestifs

<i>Génépi, Chartreuse, Jägermeister, Get 27...</i>	6 €
<i>Cognac, Armagnac, Poire, Prune, Whisky supérieur...</i>	7 €

Nos Bières

€

A la Pression :

	25cl	50cl
Warsteiner blonde	3.00	5.50
Pater Linus blonde (bière d'abbaye)	4.00	7.50
Koenig Ludwig Weissbier blanche	4.00	7.50

En bouteille : 33 cl

5.50 €

Notre bière fruitée : Liefmans Fruitesse 25cl

Notre bière ambrée : Dure à cuire Régionale

Notre bière au génépi : Culminante Régionale

Nos bières blanches : Blanche des neiges, Glac'iale Régionale

Nos bières brunes : Pelforth, Carolus d'Or Classic

Nos bières blondes : Caturige Régionale, Carolus d'or Triple, Triple Karmeliet, Houppe jambe en l'air

Notre Sélection des Fournisseurs En Produits Régionaux Et Producteurs Locaux

Le Fromage

La ferme des Molières Céline et Martin Gaillard 05320 La Grave

La Viande

*Mr Jean Jaques SIONNET, éleveur, Le Ventelon 05320 La Grave.
Le Ruchon, 38570 Goncelin, distributeur pour Isère Viande.*

Mr LEFEBVRE Bertrand, La ferme des Sagnes 05480 Villar D'Arène.

La Marée

*Truite vivante de la Pisciculture des Ecrins 05380 Châteauroux
Les Alpes*

La Charcuterie

*Transgourmet, 05000 Gap, distributeur pour les salaisons du
Champsaur, Charcuterie des Hautes Alpes.*

Les fruits et Légumes

Valérie et Philou 05480 Villar d'Arène - Pied du Col

Alp'servit Mr et Mme JUGE Christophe 05320 LA GRAVE

Le Miel

Miellerie de La Meije, Jean-Marc BOUGERE 05320 LA GRAVE