



## Apéritifs

	€
<i>Pastis</i>	3.00
<i>Kïr Mûre, Cassis, Pêche, Châtaigne, Myrtille</i>	3.00
<i>Soda ou Jus de fruits</i>	3.20
<i>Apéritifs aux fruits Bigallet</i>	3.50
<i>Griotte, Pêche, Noix, Myrtille, Framboise, Génépi, Orange, Châtaigne</i>	
<i>Martini, Suze, Campari 5cl</i>	3.50
<i>Cidre</i>	4.50
<i>Spritz</i>	7.00
<i>Coupe de champagne</i>	8.00

## *Vin au Verre (12cl) 4,50 €*

Région du Rhône : *Vacqueyras AOC « domaine des Genets rouge*

*Rasteau AOC vin biologique rouge*

*Vin de pays d'Oc viognier blanc*

Région Provence : *Les platanes – IGP Rosé fruité Pierrevert*

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

## *Les Entrées Starters*

€

<b>Gaspacho tomate et concombre, mozzarella et basilic</b>	<b>12.50</b>
<i>Gaspacho with tomato and cucumber with mozzarella and basil</i>	
<b>Melon au jambon cru des Hautes-Alpes</b>	<b>13.50</b>
<i>Melon with ham from Hautes-Alpes</i>	
<b>Salade aux croustillants de fromage du Lautaret et viande séchée</b>	<b>14.00</b>
<i>Crispy samosa with cheese from Lautaret and dried meat</i>	
<b>Assiette de charcuterie de montagne</b>	<b>14.50</b>
<i>Assorted pork meat</i>	
<b>Poké bowl : tataki de poisson, lentilles corailles, œuf poché et ses légumes</b>	<b>15.00</b>
<i>Poké bowl with fish tataki, coral lentils, poached egg, and vegetables</i>	
<b>Saumon fumé par le Chef</b>	<b>16.00</b>
<i>Home made smoked salmon</i>	

## *Les Plats Régionaux de Montagnes*

*Traditional mountain dishes*

€

<b>L'Assiette Gravarotte : Crozets, Jambon cru, Salade verte</b>	<b>15.50</b>
<i>Homemade baked pasta in blue cheese sauce, prosciutto, and green salad</i>	
<b>L'Assiette Alpine : Tartiflette ou Beaufortine, Jambon cru, Salade verte</b>	<b>16.50</b>
<i>Tartiflette or Beaufortine, prosciutto and green salad</i>	
<b>Fondue savoyarde et sa charcuterie</b>	<b>20.00</b>
<i>Cheese fondue and assorted pork meat</i>	

## *Les Pâtes* Pasta €

<b><i>Spaghetti sauce pesto, l'arrabiata ou carbonara</i></b>	<b>13.50</b>
<i>Pasta with pesto or spicy tomato and garlic or carbonara sauce</i>	
<b><i>Raviole artisanale des Grands Goulets au saumon fumé maison</i></b>	<b>16.50</b>
<i>Small traditional ravioli from "Grands Goulets" with Homemade smoked salmon</i>	

## *Les Viandes et Les Poissons Garnis* Main course €

<b><i>Hamburger maison sauce cheddar cumin, steak haché, salade, tomates et ses pommes mitrailles rissolées</i></b>	<b>17.50</b>
<i>Homemade Burgers with raclette cheddar cheese sauce and cumin, salad, tomatoes, onions, and potatoes</i>	
<b><i>Hamburger maison sauce barbecue, poulet, raclette, salade, tomates et ses pommes mitrailles rissolées</i></b>	<b>17.50</b>
<i>Homemade Burgers with chicken, barbecue sauce, salad, tomatoes, onions, and potatoes</i>	
<b><i>Médailillon de veau cuisson basse température, sauce aux cèpes et son lard fumé</i></b>	<b>19.00</b>
<i>Veal with boletus sauce and bacon</i>	
<b><i>Truite du vivier à l'ail, meunière ou à la grenobloise</i></b>	<b>20.00</b>
<i>Rainbow trout tank with butter or garlic, or carpenter and lemon</i>	
<b><i>Poulet fermier aux écrevisses</i></b>	<b>20.00</b>
<i>Farm chicken with crayfish</i>	
<b><i>Souris d'agneau confite au romarin</i></b>	<b>20.00</b>
<i>Confit lamb shank with rosemary</i>	
<b><i>Filet de bœuf « Aubrac » sauce au roquefort / aux morilles</i></b>	<b>23.00 / 25.00</b>
<i>Beef sirloin steak with blue cheese sauce / morels sauce</i>	

*\*Pensez à demander nos suggestions du moment à l'ardoise*

## *Les Fromages*

€

*Cheeses*

<b><i>Faisselle à la crème ou aux myrtilles</i></b>	<b>5.50</b>
<i>Cottage cheese with cream or blueberry</i>	
<b><i>Assiette de fromages</i></b>	<b>7.00</b>
<i>Assorted cheese</i>	

## *Les Desserts*

€

*Desserts*

<b><i>Dessert du Jour</i></b>	<b>7.00</b>
<i>Dessert of the day</i>	
<b><i>Tartelette aux myrtilles</i></b>	<b>7.50</b>
<i>Blueberry tart</i>	
<b><i>Panna cotta, coulis argousiers</i></b>	<b>7.50</b>
<i>Panna cotta with argouses sauce</i>	
<b><i>Douceur chocolat, framboise et noix de coco</i></b>	<b>8.50</b>
<i>Dessert with chocolate, raspberry, and coconut</i>	
<b><i>Pavlova glacé fruits des bois et vanille</i></b>	<b>8.50</b>
<i>Iced Pavlova with red fruit and vanilla</i>	
<b><i>Café gourmand</i></b>	<b>9.50</b>
<i>Gourmet coffee with selected dessert</i>	
<b><i>Digestif gourmand</i></b>	<b>11.50</b>
<i>Gourmet liquor with selected dessert</i>	

## *Sur Commande (minimum 2 personnes)*

*To order (2 persons minimum)*

***Raclette et Charcuterie (par pers.)***

**24,00 €**

*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 : 24 €*

*Entrée + Plat : 28 €*

*Entrée + Plat + Dessert : 35 €*

*A choisir dans les plats suivants*

*Melon au jambon cru des Hautes Alpes*

*Melon with cured ham from Hautes Alpes*

*Salade aux croustillants de fromage du Lautaret et viande séchée*

*Crispy samosa with cheese from Lautaret and dried meat*

*Gaspacho tomate et concombre, mozzarella et basilic*

*Gaspacho with tomato and cucumber with mozzarella and basil*



*Médailillon de veau cuisson basse température, sauce aux cèpes et son lard fumé*

*Veal with boletus sauce and smoked bacon*

*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 and lemon*



*Douceur chocolat, framboise et noix de coco*

*Dessert with chocolate, raspberry, and coconut*

*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*

*10.00 € nets*

*(Jusqu'à 10 ans)*

*½ Spaghetti au choix*

*Ou Petit plat du jour*

*Small spaghetti or small today's special*



*Petit Dessert du jour Ou Glace*

*Small dessert of the day or ice cream*



*Sirop*

*Syrup*

# *Menu D'Eté*

*25.00 € 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

IGP Domaine Des Treilloux rouge	22	
IGP Domaine Des Treilloux Blanc	22	
IGP Domaine Des Treilloux Rosé	22	
IGP Domaine Tresbaudon M de Manon rouge	23	17 (50cl)
IGP Domaine Tresbaudon Viognier Blanc	23	17 (50cl)
IGP Domaine Tresbaudon Rosé	23	17 (50cl)
IGP Domaine Tresbaudon LouPrestige rouge	28	

## Rhône

Rouge

Côte du Rhône AOC « St Esprit »	25	14
Rasteau AOC vin Biologique	28	
Crozes Hermitage AOC « Les Launes »	29	14
Vacqueyras AOC « Domaine des Genets »	30	
St Joseph AOC « Les Challeys »	34	19
Gigondas AOC « Les Reinages »	40	

€

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

Villa chambre d'amour sauvignon blanc doux	17	
La Fumée Blanche	20	

Bordeaux

Rouge

Bordeaux AOC Château Goumin	18	11
Bordeaux AOC Château Bonnet	24	13
St Emilion AOC Lussac Tour de Ségur	28	15
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

## Languedoc-Roussillon

Rouge

Indépendante Sciaccarrello-Nielluccio	20	
Cuvée templière rouge « Domaine de Gournier »	21	

Blanc

Sauvignon Vieilles vignes	20	
Cuvée templière Blanc « Domaine de Gournier » IGP	21	
Rosé « Domaine de Gournier » IGP	21	

## Côte de Provence

Rouge

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

Rosé

Les Platanes IGP Rosé fruité	24	
Irrésistible	29	19(50cl)
Château Saint Martin	32	23(50cl)

## 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 <sup>er</sup> Cru AOC « Clos de la Marechalle »	90

Blanc

Bourgogne Aligoté AOC « Faiveley »	25
Viré-Clessé « Domaine de la Verpaille »	38
St Veran AOC Pascal Berthier	40
Chablis AOC « Faiveley »	40

## Champagne

Trichet l'Héritage	50
Deutz Brut	70

# 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	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 : Glac'iale Régionale

Nos bières brunes : Carolus d'Or Classic

Nos bières blondes : Caturige Régionale, Carolus d'or Triple, Triple Karmeliet

Nos bières de La Meije : Blonde, IPA, Ambrée Brasserie locale La Meidjo à Ventelon 50cl 8.00€

## Digestifs

Génépi, Jägermeister, Get 27...	7 €
Chartreuse jaune, vert / MOF, centenaire	8 € / 10€
Cognac, Armagnac, Poire, Prune, Whisky supérieur...	9 €
Rhum supérieur	10 €

\*\*Retrouvez notre sélection de cafés à la fin de la carte

## *Notre Sélection des Fournisseurs En Produits Régionaux Et Producteurs Locaux*

### *Le Fromage*

*La ferme des Molières Céline et Martin Gaillard 05320 La Grave  
La Ferme du Lautaret Sylvain et Julie Protière 05480 Les Cours*

### *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 sources de Prellès, 05120 St  
Martin des Queyrières*

### *La Charcuterie*

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

### *Les fruits et Légumes*

*Buch 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*

# Notre sélection de café 2.30€

Découvrez la richesse aromatique des cafés que nous avons sélectionnés pour votre dégustation...

## GRANDS CRUS D'ARABICA \_\_\_\_\_



### Sumatra

Incarne l'âme de l'Indonésie avec sa tasse ample et racée. Café moelleux aux saveurs intenses, d'une longueur en bouche exceptionnelle.

1 2 3 4 5 6 **7** 8 9 10

*Racé & Exotique*



### Honduras - Bio & Équitable

Un café rond et ample d'une noble finesse. Belle acidité avec des notes fruitées de mirabelle et de raisin sec.

1 2 3 4 5 **6** 7 8 9 10

*Raffiné & Fruité*



### Costa Rica

Cultivé en haute altitude, café vif, élégant, rond et agréablement long en bouche.

1 2 3 4 5 **6** 7 8 9 10

*Acidulé & Complet*



### Colombie Supremo - I.G.P.

L'une des plus belles régions productrices de café (Indication Géographique Protégée). Tasse suave et aromatique.

1 2 3 4 **5** 6 7 8 9 10

*Doux & Suave*



### Papouasie Nouvelle-Guinée

Grand Cru particulièrement aromatique aux saveurs riches et équilibrées. Mariage entre rondeur et douceur, relevé d'une touche acidulée.

1 2 3 4 **5** 6 7 8 9 10

*Fruité & Équilibré*



### Jamaïque Blue Mountain

Café très équilibré et ample en bouche. Une tasse d'une douceur extraordinaire. Un Grand Cru rare et incomparable

1 2 3 **4** 5 6 7 8 9 10

*Ample & Opulent*

Intensité : 1 2 3 4 5 6 7 **8** 9 10

Prix nets en euros, taxes et service compris.



### Moka d'Ethiopie

Originaire du lieu de découverte du café. Une saveur délicate, légèrement sauvage et fleurie, à l'arôme complexe.

1 2 **3** 4 5 6 7 8 9 10

*Sauvage & Parfumé*



### Mexique - Bio

Cultivé sur les pentes des Sierras dans le sud du Mexique, un café doux aux notes de miel, légèrement acidulé et au corps subtil.

1 2 **3** 4 5 6 7 8 9 10

*Fin et Subtil*

## ASSEMBLAGES SÉLECTIONNÉS 100% Arabica \_\_\_\_\_



### Florio

Mélange onctueux mariant force et douceur dans la plus pure tradition italienne. Attaque puissante suivie de rondeur et d'arômes grillés.

1 2 3 4 5 6 7 **8** 9 10

*Puissant & Onctueux*



### Perle Noire

Assemblage rond et équilibré des meilleurs crus d'Arabica. Superbe tasse, d'une grande finesse.

1 2 3 4 5 **6** 7 8 9 10

*Riche & Harmonieux*



### Décaféiné

Assemblage des meilleures origines pour un espresso aux saveurs pleines et onctueuses sans caféine.

1 2 3 **4** 5 6 7 8 9 10

*Léger & Aromatique*

**2.00€**

## CAFÉ AROMATISÉ - Arabica d'Ethiopie aromatisé \_\_\_\_\_



### Moka Noisette

Café sauvage et épicé, subtilement aromatisé à la noisette. Un mariage équilibré entre richesse et gourmandise.

1 2 3 4 5 6 **7** 8 9 10

*Original & Savoureux*

Certaines origines peuvent être indisponibles en fonction des récoltes dans les pays producteurs.