



Apéritifs

€

<i>Pastis/Ricard</i>	3.00
<i>Kir Mûre, Cassis, Pêche, Châtaigne, Myrtille</i>	3.20
<i>Kir pétillant Mûre, Cassis, Pêche, Châtaigne, Myrtille</i>	6.50
<i>Soda ou Jus de fruits</i>	3.50
<i>Apéritifs aux fruits Bigallet</i>	3.50
<i>(Pêche, Noix, Myrtille, Framboise, Génépi, Orange, Châtaigne, Poire, Gentiane)</i>	
<i>Martini Blanc ou Rouge</i>	3.50
<i>Cidre brut</i>	4.50
<i>Apérol Spritz</i>	8.00
<i>Hugo Spritz (Fleur de sureau)</i>	8.00
<i>French Spritz (Lillet blanc ou Lillet rosé et schweppes tonic)</i>	8.00
<i>Coupe de champagne</i>	8.00

Eaux minérales

	<i>33cl</i>	<i>50cl</i>	<i>100 cl</i>
<i>Vittel</i>		4.00 €	6.00 €
<i>San Pellegrino</i>		4.00 €	6.00 €
<i>Perrier</i>	3.50€		

Nos Bières

€

A la Pression :

	25cl	50cl
Gallia Coq	3.20	6.00
Desperados Sunlight	4.50	8.00
Mort Subite Blanche	4.50	8.00
Gallia IPA	4.50	8.00

En bouteille : 33 cl

5.50 €

Notre bière fruitée : Liefmans Fruitesse 25cl

Notre Cidre : La Mordue Hard Cider

Notre bière blonde : Triple Karmeliet

Notre bière brune : Bière Chimay rouge

Notre bière ambrée-trappiste : Bière Orval

Notre IPA : Lagunitas

Notre bière sans alcool : 1664 °

3.50 €

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

8.00 €

Les Entrées

€

Starters

<i>Salade de lentilles au saumon fumé</i> 4 9 <i>Lentils salad, with home made smoked salmon</i>	15.50
<i>Assiette de charcuteries de montagne</i> 7 <i>Assorted pork meat</i>	16.50
<i>Salade aux croustillants de fromage du Lautaret et Coppa des Hautes Alpes</i> 1 7 10 <i>Crispy samosa with cheese from Lautaret and prosciutto</i>	16.50
<i>Duo de poissons d'eau douce fumés : truite et omble chevalier et ses blinis</i> 1 3 4 7 <i>Home made smoked trout and artic char</i>	16.50
<i>Toast Avocado : Pain, guacamole, tartare de légumes, oeuf parfait et salade</i> 1 3 8 9 <i>Avocado Toast : Bread, guacamole, vegetable tartare, perfect egg and salad</i>	17.00
<i>Salade gourmande au chèvre de la ferme des Molières et magret fumé</i> 1 7 <i>Salad with goat cheese from farm of "Molières" and smoked duck</i>	17.50

Les Pâtes

€

Pasta

Spaghetti sauce pesto, carbonara ou à l'Arrabiata 137 13.50

Pasta with pesto, carbonara or spicy tomato

Raviole artisanale des Grands Goulets 16.50

au saumon fumé maison 147

Small traditional ravioli from "Grands Goulets" with Home made smoked salmon

Les Plats Régionaux de Montagnes

Traditional mountain dishes

L'Assiette Gravarotte : Crozets, Jambon cru, Salade verte 137 15.50

Home made baked pasta in blue cheese sauce, prosciutto, and green salad

L'Assiette Alpine : Tartiflette, Jambon cru, Salade verte 7 16.50

Tartiflette, prosciutto and green salad La boîte chaude Hautes Alpes :

Fondue savoyarde et sa charcuterie 17 20.00

Cheese fondue and assorted charcuterie

Les Viandes et Les Poissons Garnis

€

Main course

<i>Hamburger maison steak, raclette, sauce Machengo et pommes grenailles 13711</i> <i>Home made beef Burgers with raclette cheese, chorizo sauce served with potatoes</i>	<i>19.50</i>
<i>Hamburger maison poulet, brie, 13711</i> <i>sauce poivre et pommes grenailles</i> <i>Home made chicken Burgers with pepper sauce and sheep's cheese, served with potatoes</i>	<i>19.50</i>
<i>Poulet aux écrevisses 27</i> <i>Farm chicken with crayfish</i>	<i>21.00</i>
<i>Magret de canard aux myrtilles</i> <i>Duck breast with blueberry</i>	<i>21.00</i>
<i>Secreto de bœuf à la plancha, sauce aux morilles 7</i> <i>Beef secreto with morels</i>	<i>22.00</i>
<i>Souris d'agneau confite à la badiane et aux raisins secs 4</i> <i>Confit lamb shank with star anise and dried grapes</i>	<i>23.00</i>
<i>Truite du vivier à l'ail, meunière ou à la grenobloise 1</i> <i>Rainbow trout tank with butter or garlic, or carper and lemon</i>	<i>23.00</i>

Les Fromages

€

Cheeses

Faisselle de nos fermes du Canton à la crème ou aux myrtilles 7 6.00

Cottage cheese with cream or blueberry

Assiette de fromages de nos fermes du Canton 7 7.50

Assorted local cheese plate

Les Desserts

Desserts

Dessert du jour 137 8.50
Today's dessert

Tartelette aux myrtilles 137 8.50
Blueberry tart

Corolle de fruits du moment au poivre de Timut 38 9.00
Fresh fruit with Timut pepper

Parfait glacé au noix, coulis Chartreuse 378 9.00
Home made ice cream with walnut, and Chartreuse sauce

Fondant au chocolat, coeur coulis framboise 3 9.50
Chocolate fondant with raspberry

Café gourmand 137 10.00
Coffee and its selection of desserts

Digestif gourmand 137 13.00
Liquor and its selection of desserts

Sur Commande (minimum 2 personnes)

To order (2 persons minimum)

Raclette et Charcuterie (par pers.) ⁷

24.00 €

Traditional Raclette and assorted charcuterie (per pes.)



Boissons non comprises

Drinks are not included

*Tous nos plats sont élaborés par nos soins à partir de produits frais.
All our dishes are home made, from fresh products, we wish you a good meal.*

*Marc Castillan Maître  restaurateur et son
équipe*

Vous souhaitent bon appétit.

Nos Formules

Plat + dessert : 33 €

Entrée + Plat : 35 €

A choisir dans la carte

Menu Enfant Découverte Gustative

Children's menu

12.00 € nets

(Jusqu'à 10 ans)

1/2 Spaghetti aux 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

Boissons non comprises

Drinks are not included

Menu D'Été

26.00 € 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

Vin au Verre

12.50 cl 50 cl

Domaine Le Grand Castelet "Violon D'Ingres", *Rouge*

5 € 16 €

IGP Alpilles

Un vin puissant avec des notes d'épices douces et de caramel. Long et bien équilibré.

Domaine Le Grand Castelet "Violon D'Ingres", Chardonnay *Blanc*

5 € 16 €

IGP Alpilles Un vin frais et tendu et une appellation qui sort des sentiers battus !

Domaine du Petit Août, Amis Imaginaires, vin bio *Rouge*

6.50 € 20 €

IGP Hautes-Alpes

Arôme de fruits Rouges, cassis, groseille, légèrement confituré, accompagné de tanin présent et fin sur une final toute en légèreté.

Domaine du Petit Août, Sur le Fil, *Blanc*

6.50 € 20 €

IGP Hautes-Alpes

Vin de Montagne, sur des notes de fruits blancs.

Ortas tradition, *Rouge*

7 € 22 €

AOP Rasteau

L'expression typique du terroir de Rasteau. Ample aux fruits noirs et épices. Une belle fraîcheur

Château Tour de Ségur, *Rouge*

7 € 22 €

AOP Lussac St Emilion

Un vin de charme, frais et précis, aux arômes de petits fruits rouges légèrement vanillés, associés à des tanins fins.

Domaine Wengier, *Blanc*

9 € 27 €

AOP Chablis

Vin aux arômes de fleurs blanches et prairie, avec une bouche au style charmeur.

Domaine Saint-Jean, *Rosé*

5.50 € 17 €

AOP Côtes de Provence

Arôme de fruits rouges acidulés et d'agrumes avec une finale vive.

Notre sélection de café 2..50€

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

Riches & 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

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.

*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 Protiere 05480 Les Cours
La Fromagerie « Les Alpes en Bouche » 05093 Névache*

La Viande

*Mr Lefebvre Bertrand, La ferme des Sagnes, 05480 Villar D'Arène
Mr Jean Jaques Sionnet éleveur, Le Ventelon, 05320 La Grave
Le Ruchon, distributeur pour Isère Viande, 38570 Goncelin*

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

*Le Rucher du Bout du Monde, Pierre et Rémi Vannard, 05320 La
Grave*

La Marée

La Pisciculture des Ecrins, 05380 Châteauroux-Les-Alpes

Identification des allergènes



1 Gluten



2 Crustacés



3 Œufs



4 Poissons



5 Arachides



6 Soja



7 Lait

8 Fruits à coque



9 Céleri



10 Moutarde



11 Sésame



12 Sulfites



13 Lupin



14 Mollusques



15



