



## 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><i>Gaspacho Andalou, boules de mozzarella et pesto</i></b>	<b>13.00</b>
<i>Gaspacho with tomato with mozzarella and pesto</i>	
<b><i>Melon au jambon cru des Hautes-Alpes</i></b>	<b>13.50</b>
<i>Melon with ham from Hautes-Alpes</i>	
<b><i>Salade aux croustillants de fromage du Lautaret et Coppa des Hautes Alpes</i></b>	<b>14.00</b>
<i>Crispy samosa with cheese from Lautaret and prosciutto</i>	
<b><i>Mille-feuille d'aubergines au chèvre frais de la ferme des Molières</i></b>	<b>14.50</b>
<i>Eggplant millefeuille with fresh goat cheese from farm of « Molières »</i>	
<b><i>Assiette de charcuterie de montagne</i></b>	<b>14.50</b>
<i>Assorted pork meat</i>	
<b><i>Poke bowl : saumon Gravelax, œuf poché et ses légumes</i></b>	<b>15.00</b>
<i>Poke bowl with salmon, poached egg, and vegetables</i>	
<b><i>Saumon fumé par le Chef</i></b>	<b>16.00</b>
<i>Home made smoked salmon</i>	

## *Les Plats Régionaux de Montagnes*

*Traditional mountain dishes*

€

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

## *Les Pâtes* Pasta €

<b><i>Spaghetti sauce pesto, carbonara ou à l'arrabiata</i></b>	<b>13.50</b>
<i>Pasta with pesto or carbonara or spicy tomato</i>	
<b><i>Raviole artisanale des Grands Goulets au saumon fumé</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 steak haché, sauce cheddar cumin, 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 poulet, sauce barbecue, 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>Brochette de magret de canard, sauce au miel</i></b>	<b>19.50</b>
<i>Duck breast skewer with honey sauce</i>	
<b><i>Truite du vivier à l'ail, meunière ou à la grenobloise</i></b>	<b>21.00</b>
<i>Rainbow trout tank with butter or garlic, or carper 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>23.00</b>
<i>Confit lamb shank with rosemary</i>	
<b><i>Filet de bœuf « Aubrac » sauce aux 5 poivres</i></b>	<b>23.00</b>
<i>Beef sirloin steak with 5 peppers 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>7.50</b>
<i>Dessert of the day</i>	
<b><i>Tartelette aux myrtilles</i></b>	<b>7.50</b>
<i>Blueberry tart</i>	
<b><i>Eclair aux myrtilles et crème citronnée</i></b>	<b>8.00</b>
<i>Puff pastry with blueberries and lemon cream</i>	
<b><i>Mille-feuille aux fraises</i></b>	<b>8.50</b>
<i>« Mille-Feuille » with strawberry</i>	
<b><i>Barre glacée, chocolat et caramel beurre salé</i></b>	<b>8.50</b>
<i>Ice cream dessert with chocolate and salt caramel</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.) uniquement le soir***

**24.00 €**

*Traditional Raclette and assorted pork meat (per pers.) only for the dinner*



*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 : 26 €*

*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 coppa*

*Crispy samosa with cheese from Lautaret and prosciutto*

*Gaspacho Andalou, boules de mozzarella et pesto*

*Gazpacho with tomato with mozzarella and pesto*



*Brochette de magret de canard et sa sauce au miel*

*Duck breast skewer with honey sauce*

*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*



*Barre glacée, chocolat et caramel au beurre salé* *Chocolate and caramel, Ice cream  
dessert*

*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*





# CARTE DES VINS

€

Bouteille

1/2 Bouteille

## Hautes Alpes

IGP Domaine Des Treilloux rouge	23	
IGP Domaine Des Treilloux Blanc	23	
IGP Domaine Des Treilloux Rosé	23	
IGP Domaine Tresbaudon M de Manon rouge	24	18(50cl)
IGP Domaine Tresbaudon Viognier Blanc	24	18(50cl)
IGP Domaine Tresbaudon Rosé	24	18(50cl)
IGP Domaine Tresbaudon LouPrestige rouge	29	

## Rhône

Rouge

Côtes 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	17	10
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 -Léognan 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 »	21	
Rosé « Domaine de Gournier »	21	

## Côte de Provence

Rouge

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

Rosé

Domaine Saint-Jean	24	
Irrésistible	29	19(50cl)
Saint Martin	32	23(50cl)

	€	
	Bouteille	1/2 Bouteille
<u>Beaujolais</u>		
Côte de Brouilly AOC « L'enfer des balloquets »	26	19(50 cl)
Fleury AOC « Les moriers »	34	

## Bourgogne

### Rouge

Marsannay AOP Derey Frères	44	
Savigny-lès-Beaune 1 <sup>er</sup> Cru AOP Domaine d'Ardhuy	53	
Nuit St Georges 1 <sup>er</sup> Cru AOC	90	

### Blanc

Viré-Clessé « Harmonie », Domaine de la Verpaille	38	
St Veran AOC Pascal Berthier	40	
Chablis AOP Domaine Wengier	40	

## Champagne

Trichet l'Héritage	50	
Pernet LeBrun	60	
Deutz Brut	70	

## Eaux minérales

	$\frac{1}{4}$	$\frac{1}{2}$	100 cl
Evian		3.50 €	5.00 €
San Pellegrino		3.50 €	5.00 €

## Nos Bières

€

### A la Pression:

	25cl	50cl
Birra Moretti Blonde	3.00	5.50
Afligem Blonde (bière d'abbaye)	4.00	7.50
Mort Subite 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 : Glac'iale Régionale

Koenig Ludwig Weissbier 50cL

8.00€

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€

## *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 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*

*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*

# 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.