

Les Entrées

Starters

€

Velouté de légumes de saison, œuf poché <i>Vegetable soup with poached egg</i>	13.00
Salade aux croustillants de fromage du Lautaret et Coppa des Hautes Alpes <i>Crispy samosa with cheese from Lautaret and prosciutto</i>	14.00
Assiette de charcuterie <i>Assorted charcuterie</i>	14.50
Poké Bowl (saumon Gravelax, oeuf poché et ses légumes) <i>Poké Bowl with salmon, poached egg and vegetables</i>	15.00
Saumon fumé par le Chef <i>Homemade smoked salmon</i>	16.00

Les Pâtes

Pasta

€

Spaghetti sauce pesto, carbonara ou à l'Arrabiata <i>Pasta with pesto or carbonara or spicy tomato</i>	13.50
Raviole artisanale des Grands Goulets au saumon fumé <i>Small traditional ravioli from "Grands Goulets" with Homemade smoked salmon</i>	16.50
Risotto crémeux aux ris d'agneaux <i>Creamy risotto with sweet bread</i>	16.50

Les Plats Régionaux de Montagnes

Traditional mountain dishes

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

Les Viandes et Les Poissons Garnis

Main course

	€
<i>Hamburger maison sauce barbecue, steak haché, tomates</i>	17.50
<i>Homemade beef Burgers with barbecue cheese sauce, salad, tomatoes, onions</i>	
<i>Hamburger maison poulet, sauce cheddar, salade, tomates</i>	17.50
<i>Homemade chicken Burgers with cheddar sauce, salad, tomatoes, onions</i>	
<i>Médailillon de veau en cuisson basse température, sauce aux cèpes</i>	19.50
<i>Veal with boletus sauce and bacon</i>	
<i>Poulet fermier aux écrevisses</i>	20.00
<i>Farm chicken with crayfish</i>	
<i>Lotte marinée au Yuzu</i>	21.00
<i>Monkfish marinated with yuzu</i>	
<i>Souris d'agneau confite au romarin</i>	23.00
<i>Confit lamb shank with rosemary</i>	
<i>Filet de bœuf, sauce aux 5 baies</i>	23.00
<i>Beef sirloin steak with 5 berries sauce</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>	7.00
<i>Assorted cheese plate</i>	

Les Desserts

€

Desserts

<i>Dessert du jour</i>	7.00
<i>Today's dessert</i>	
<i>Crème brûlée maison au génépi</i>	7.00
<i>Homemade crème brûlée with genépi</i>	
<i>Tartelette aux myrtilles</i>	7.50
<i>Blueberry tart</i>	
<i>Barre gourmande pistache et chocolat poivré</i>	8.50
<i>Dessert with chocolate and pistachio</i>	
<i>Verrine de douceur acidulée</i>	8.50
<i>Vanilla and praline Verrine with hazelnut cake</i>	
<i>Café gourmand</i>	9.50
<i>Coffee and its selection of desserts</i>	
<i>Digestif gourmand</i>	11.50
<i>Liquor and its selection of desserts</i>	
<i>Supplément Chantilly</i>	1.00
<i>Extra whipped cream</i>	

Sur Commande (minimum 2 personnes)

To order (2 persons minimum)

Raclette et Charcuterie (par pers.)

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 homemade, from fresh products, we wish you a good meal.

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

Assiette de charcuterie Assorted charcuterie

Velouté de légumes de saison et son œuf poché Vegetable soup with poached egg

Salade aux croustillants de fromage du Lautaret et Coppa des Hautes Alpes

Crispy samosa with cheese from Lautaret and prosciutto



Médailлон de veau cuisson basse température, sauce aux cèpes Veal with boletus sauce

Souris d'agneau confite au romarin Confit lamb shank with rosemary

Lotte mariné au Yuzu Monkfish marinated with yuzu



Barre gourmande pistache et chocolat poivré Dessert with chocolate and pistachio

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 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



Sirop

Syrup

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	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 -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 Sciaccarello-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)

Beaujolais

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

€

Bouteille

1/2 Bouteille

Bourgogne

Rouge

Marsannay AOP Derey Frère	44
Savigny les Beaune 1 ^{er} cru AOP Domaine d'Arthuy	48
Nuit St George 1 ^{er} Cru AOC « Clos de la Marechalle »	90

Blanc

Viré-Clessé « Domaine de la Verpaille	38
St Veran AOC Pascal Berthier	40
Chablis AOP Domaine Wergier	40

Champagne

Trichet l'Héritage	50
Deutz Brut	70

Eaux minérales

	$\frac{1}{4}$	$\frac{1}{2}$	100 cl
<i>Evian</i>		3.00 €	4.50 €
<i>San Pellegrino</i>		3.00 €	4.50 €

Nos Bières

€

A la Pression:

	25cl	50cl
<i>Warsteiner blonde</i>	3.00	5.50
<i>Pater Linus blonde (bière d'abbaye)</i>	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 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

Apéritifs

	€
<i>Pastis</i>	3.00
<i>Kir</i> Mûre, Cassis, Pêche, Châtaigne, Myrtille	3.00
<i>Soda ou Jus de fruits</i>	3.20
<i>Apéritifs aux fruits Bigallet</i>	3.50
Griotte, Pêche, Noix, Myrtille, Framboise, Génépi, Orange, Châtaigne	
<i>Martini</i>	3.50
<i>Cidre brut « La Chouette »</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 : Domaine Saint-Jean, Rosé fruité

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

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

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.

