

Les Entrées

<i>Starters</i>	€
<i>Velouté de légumes du moment et œuf poché</i> 3	13.00
<i>Vegetable soup of the moment and poached egg</i>	
<i>Assiette de charcuterie de montagne</i>	14.50
<i>Assorted pork meat</i>	
<i>Tatin de butternut et endive braisée à l'orange</i> 13 7	14.50
<i>Tatin of butternut with braised endive with orange</i>	
<i>Poké Bowl (trio de quinoa, chou kale, carotte, céleri, pomme, avocat et saumon mariné)</i> 4 11 9	15.00
<i>Poké Bowl with marinated salmon, quinoa, kale, carrot, celery, apple, avocado</i>	
<i>Saumon fumé par le Chef et ses blinis</i> 13 4 7	16.00
<i>Homemade smoked salmon</i>	
<i>Salade aux croustillants de fromage du Lautaret et Coppa des Hautes Alpes</i> 17 10	16.00
<i>Crispy samosa with cheese from Lautaret and prosciutto</i>	

Les Pâtes

<i>Pasta</i>	€
<i>Spaghetti sauce pesto, carbonara ou à l'Arrabiata</i> 13 7	13.50
<i>Pasta with pesto or carbonara or spicy tomato</i>	
<i>Raviole artisanale des Grands Goulets au saumon fumé et noix</i> 14 7	16.50
<i>Small traditional ravioli from "Grands Goulets" with Homemade smoked salmon and nut</i>	

Les Plats Régionaux de Montagnes

Traditional mountain dishes

€

L'Assiette Gravarotte : Crozets, Jambon cru, Salade verte 13 7	15.50
<i>Homemade baked pasta in blue cheese sauce, prosciutto, and green salad</i>	
L'Assiette Alpine : Tartiflette, Jambon cru, Salade verte 7	16.50
<i>Tartiflette or Beaufortine, prosciutto and green salad</i>	
Fondue savoyarde et sa charcuterie 17	20.00
<i>Cheese fondue and assorted charcuterie</i>	

Les Viandes et Les Poissons Garnis

Main course

€

Hamburger steak maison, cheddar, sauce poivre et ses pommes rissolées 17.50	17.50
<i>Homemade beef Burgers with cheddar cheese, pepper sauce served with potatoes</i> 13 7 11	
Hamburger cabillaud maison, crème d'ail et courgette et ses pommes rissolées 13 4 7 11	18.50
<i>Homemade cod Burgers with garlic cream and zucchini, served with potatoes</i>	
Brochette de magret de canard, sauce au miel du Pays	19.50
<i>Duck breast skewer with honey sauce</i>	
Poisson du marché, selon arrivage 4	19.50
<i>Fish of the day</i>	
Secreto de bœuf grillé, sauce aux morilles 7	19.50
<i>Beef secreto with morels</i>	
Souris d'agneau confite au romarin et citron confit 1	23.00
<i>Confit lamb shank with rosemary and lemon confit</i>	

Les Fromages

€

Cheeses

Faisselle à la crème ou aux myrtilles 7	5.50
<i>Cottage cheese with cream or blueberry</i>	
Assiette de fromages 7	7.00
<i>Assorted cheese plate</i>	

Les Desserts

€

Desserts

Dessert du jour 137	7.50
<i>Today's dessert</i>	
Tartelette aux myrtilles 137	7.50
<i>Blueberry tart</i>	
Fondant au chocolat et coeur coulant thé matcha 137	8.00
<i>Chocolate fondant with matcha tea</i>	
Barre glacée mandarine et yuzu avec son sablé breton 137	8.50
<i>Ice cream dessert with mandarin orange and yuzu with Breton shortbread</i>	
Tartelette aux pommes caramélisées et sa ganache montée au miel du pays 137	8.50
<i>Tart with apple tatin and honey cream</i>	
Café gourmand 137	9.50
<i>Coffee and its selection of desserts</i>	
Digestif gourmand 137	11.50
<i>Liquor and its selection of desserts</i>	
Supplément Chantilly 7	1.00
<i>Extra whipped cream</i>	

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 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 pork meat

Velouté de légumes de saison et son œuf poché Vegetable soup and poached egg 3

Salade aux croustillants de fromage du Lautaret et Coppa des Hautes Alpes 17

Crispy samosa with cheese from Lautaret and prosciutto



Poisson du marché, selon arrivage 4 Fish of the day

Souris d'agneau confite au romarin 1 Confit lamb shank with rosemary

Brochette de magret de canard, sauce miel Duck breast skewer with honey sauce



Barre glacée mandarine, yuzu et sablé breton 13 7 Ice cream dessert with mandarin orange, yuzu and shortbread

Dessert du jour 13 7 Dessert of the day

Tartelette myrtilles 13 7 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 du Petit Août, Amis Imaginaires, vin bio rouge	28	
IGP Domaine du Petit Août, Sur le Fil, blanc	28	
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	
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 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)

€

Bouteille

1/2 Bouteille

Beaujolais

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

Bourgogne

Rouge

Marsannay AOP Derey Frères	44	
Savigny-lès-Beaune 1 ^{er} Cru AOP Domaine d'Ardhuy	53	
Nuit St Georges 1 ^{er} 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

	½	100 cl
Evian	3.00 €	5.00€
San Pellegrino	3.00 €	5.00 €

Nos Bières €

A la Pression:

	25cl	50cl
Birra Moretti	3.00	5.50
Affligem blonde (bière d'abbaye)	4.00	7.50
Cidre La Mordue	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

Notre bière IPA : La Cuche

Nos bières blanches : Glac'iale Régionale

Koenig Ludwig Weissbier 50cL 8.00€

Notre bière brune : Carolus d'Or Classic

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

Notre bière sans alcool : Heineken 3.20€

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, distributeur pour Isère Viande, 38570 Goncelin

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

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



Apéritifs

	€
<i>Pastis</i>	3.00
<i>Kir 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</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 : Rasteau AOC vin biologique rouge

Vin de pays d'Oc viognier blanc

Région Provence : Domaine Saint-Jean, Rosé fruité

Région Hautes-Alpes : IGP Domaine Treilloux blanc

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 *Racé & Exotique*

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 _____



Honduras - Bio & Équitable *Raffiné & Fruité*

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 _____



Costa Rica *Acidulé & Complet*

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

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



Colombie Supremo - I.G.P. *Doux & Suave*

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 _____



Papouasie Nouvelle-Guinée *Fruité & Équilibré*

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 _____



Jamaïque Blue Mountain *Ample & Opulent*

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 _____

Intensité : 1 2 3 4 5 6 7 **8** 9 10

Prix nets en euros, taxes et service compris.



Moka d'Ethiopie *Sauvage & Parfumé*

Originnaire 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 _____



Mexique - Bio *Fin et Subtil*

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 _____

ASSEMBLAGES SÉLECTIONNÉS 100% Arabica _____



Florio *Puissant & Onctueux*

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 _____



Perle Noire *Riche & Harmonieux*

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 _____



Décaféiné *Léger & Aromatique*

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

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

2.00€

CAFÉ AROMATISÉ - Arabica d'Ethiopie aromatisé _____



Moka Noisette *Original & Savoureux*

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 _____

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

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

