

Les Entrées

	Starters	€
Tomates mozzarella au pesto		8.50
<i>Tomatoes, mozzarella with pesto</i>		
Melon au jambon cru des Hautes Alpes		9.50
<i>Melon with cured ham from Hautes Alpes</i>		
Assiette du Berger, chèvre chaud, tapenade et jambon cru		9.80
<i>Warm goat cheese, tapenade and prosciutto on toast</i>		
Carpaccio de légumes, mousse de chèvre frais et cerf fumé		11.50
<i>Vegetable carpaccio, fresh goat mousse and smoked deer</i>		
Salade gourmande au magret fumé		12.50
<i>Gourmet salad</i>		
Rillettes de truite maison		12.50
<i>Homemade trout « rilette »</i>		
Saumon Islandais fumé par le Chef		14.00
<i>Homemade smoked salmon (Island red label)</i>		
Assiette de charcuterie		11.50
<i>Assorted pork meat</i>		

Les Pâtes

	Pasta	€
Spaghetti sauce pesto, tomate ou bolognaise		11.00
<i>Pasta with pesto or tomato or bolognese sauce</i>		
Raviole de Royan gratinées au reblochon de chèvre de la ferme des Molières		12.50
<i>Small traditional ravioli from Royan with goat reblochon from the Molière farm</i>		
Pappardelle aux artichauts et sot l'y laisse de volaille sautés à cru		14.50
<i>Pappardelle with artichoke and piece of poultry</i>		

Les Plats Régionaux de Montagnes

Traditional mountain dishes

€

L'Assiette Gravarotte : Crozets, Jambon cru, Salade verte	14.00
<i>Homemade baked pasta in bluecheese sauce, prosciutto and green salad</i>	
L'Assiette Alpine : Tartiflette ou Beaufortine, Jambon cru, Salade verte	15.00
<i>Tartiflette or Beaufortine, prosciutto and green salad</i>	
Fondue savoyarde et sa charcuterie	18.00
<i>Cheese fondue and assorted pork meat</i>	

Les Viandes et Les Poissons Garnis

Main course

€

Plat du Jour	12.00
<i>Today's special</i>	
Poisson du marché é selon arrivage	14.00
<i>Fish according to the market</i>	
Hamburger maison sauce bleu, steak haché, raclette, salade, tomates	14.80
<i>Homemade Burgers with raclette cheese and blue cheese, salad, tomatoes</i>	
Faux filet de bœuf, sauce roquefort ou au poivre	15.00
<i>Beef sirloin steack with blue chesse or pepper sauce</i>	
Magret de canard aux argouses	17.00
<i>Grilled Back veal with juice</i>	
Truite du vivier meunière, à l'ail ou à la grenobloise	17.00
<i>Rainbow trout tank with butter, garlic or caper and lemon</i>	
Souris d'agneau confite au romarin	17.00
<i>Knuckle of lamb of the country</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>	6.00
<i>Plate of cheese</i>	

Les Desserts

€

Desserts

<i>Dessert du jour</i>	6.50
<i>Today's dessert</i>	
<i>Crème brûlée maison à la chartreuse</i>	6.50
<i>Homemade crème brûlée</i>	
<i>Tartelette aux myrtilles</i>	6.50
<i>Blueberry tart</i>	
<i>Soupe de fruits du moment</i>	7.50
<i>Mixed season fruit salad</i>	
<i>Moelleux au chocolat, cœur au génépi</i>	7.50
<i>Chocolate fondant with génépi</i>	
<i>Pavlova glacé fruits des bois et vanille</i>	8.00
<i>Iced Pavlova with red fruit and vanilla</i>	
<i>Fiadone à la brousse de « La Ferme de Molière » et crémeux cassis</i>	8.00
<i>Homemade cheesecake and blueberry mousse</i>	
<i>Café gourmand</i>	9.00
<i>Gourmet coffee with selected dessert</i>	
<i>Digestif gourmand</i>	10.00
<i>Chartreuse liquor with selected dessert</i>	

Sur Commande (minimum 2 personnes)

To order (2 persons minimum)

Raclette et Charcuterie (par pers.)

22,00 €

Traditional Raclette and assorted pork meat (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 appetite.

Marc Castillan Maître  Restaurateur et son équipe

Vous souhaitent bon appétit.

Nos Formules

Plat + dessert : 21 €

Entrée + Plat : 23 €

Entrée + Plat + Dessert : 28 €

A choisir dans les plats suivants

Boissons non comprises

Drinks are not included

Salade gourmande au magret fumé

Gourmet salad with homemade smoked duck filet

Carpaccio de légumes, mousse de chèvre frais et cerf fumé

Vegetable carpaccio, fresh goat mousse and smoked deer

Assiette du Berger Chèvre chaud, tapenade et jambon cru

Warm goat cheese, tapenade and prosciutto on toast



Magret de canard à l'argouse *Duck breast in argouse*

Faux filet de bœuf sauce au bleu ou poivre

Beef sirloin steak with blue cheese sauce or pepper sauce

Truite du vivier à l'ail ou à la Grenobloise ou meunière *Rainbow trout tank with butter*



Faisselle aux myrtilles *Cottage cheese with blueberry*

Crème brûlée à la chartreuse *Crème Brulée*

Dessert du jour *Dessert of the day*

Tartelette myrtilles *Blueberry tart*

Menu Enfant
Découverte Gustative
Children's menu

9.50 € nets
(Jusqu'à 10 ans)

Crozets Gravarots & Jambon Cru
Ou petit plat du jour

Homemade baked pasta in bluecheese sauce with
prosciutto or small Today's special



Petit Dessert du jour Ou Glace
Small dessert of the day or ice cream



Sirop ou Jus d'orange
Syrup or orange juice

Formule Castillan

18,50 € nets

Plat du jour
Today's special



Dessert du jour
Dessert of the day



Café
Coffee

Menu D'Eté

23.00 € 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 et Alpes Haute-Provence

IGP Dom. Allemand Rouge, M&M Secret partagé		14(50cl)
IGP Allemand Blanc Chardonnay,	20	14(50cl)
IGP Domaine Allemand Rosé,	20	14(50cl)

Rhône

Rouge

Côte du Rhône AOC « St Esprit »,	23	13
Rasteau AOC vin Biologique	28	
Crozes Hermitage AOC « Les Launes »,	28	14
Vacqueyras AOC « Domaine des Genets »,	29	
St Joseph AOC « Les Challeys »,	34	19
Gigondas AOC « Les Reinages »,	40	
Châteauneuf du Pape AOC « Mt Redon »,	60	

Savoie

Vin de Savoie AOC Apremont Blanc,	15	9
Chignin bergeron Blanc,	26	
Mondeuse d'arbin Rouge,	34	24(50cl)

€

Bouteille

1/2 Bouteille

Côtes de Gascogne

Domaine du Tariquet Blanc	16	
Villa chambre d'amour sauvignon blanc doux	17	

Bordeaux

Rouge

Bordeaux AOC Château Goumin	18	10
Côte de Blaye AOC Château Loumelat	23	
Bordeaux AOC Château Bonnet,	24	13
St Emilion AOC Langersac	27	
Peyssac -Graves AOC Château de Rochemorin,	40	21
St Estephe AOC Château Heritage de le Boscq,	42	
Margaux AOC Château Dauzac,	82	

Blanc

Entre Deux Mer AOC Château Bonnet,	20	12
Pessac AOC Château Coucheroy,	26	14

€

Bouteille

1/2 Bouteille

Alsace

Alsace AOC Pinot blanc,	19	
Alsace AOC Riesling,	22	13
Alsace AOC Pinot noir,	23	14
Alsace AOC Gewurztraminer,	24	
Crémant Alsace Rosé	30	

Côte de Provence

Rouge

Luberon AOC Château La Verrerie vin Biologique,	26	18(50cl)
---	----	----------

Rosé

Grande Cuvée Enzo vin Biologique	26	18(50cl)
Luberon AOC Château La Verrerie vin Biologique,	26	18(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 « Vieilles vignes »,	40	
Marsannay AOC « Faiveley »,	44	
Nuit St George 1 ^{er} Cru AOC « Les Forêts Saint Georges »,	90	

Blanc

Bourgogne Aligoté AOC « Faiveley »,	25	14
St Veran AOC « Domaine de la Crouze »,	39	
Chablis AOC « Faiveley »,	40	
Pouilly Fuissé AOC « Pierre Vessigaud »,	45	

Champagne

Jacques Picard Récoltant Manipulant	54	
Thienot Brut	66	
Deutz Brut	70	

Eaux minérales

	$\frac{1}{4}$	$\frac{1}{2}$	100 cl
<i>Evian</i>		3.00 €	4.00 €
<i>San Pellegrino</i>		3.00 €	4.00 €
<i>Vittel</i>	2.50 €		
<i>Vichy St Yorre</i>	2.50 €		
<i>Perrier (33 cl.)</i>	2.50 €		

Café – Infusion – Thé

<i>Café express</i>	1.40 €
<i>Café allongé</i>	1.50 €
<i>Café décaféiné</i>	1.50 €
<i>Infusion</i>	2.50 €
<i>Thé voir notre sélection</i>	3.50 €

Digestifs

<i>Génépi, Chartreuse, Jägermeister, Get 27...</i>	6 €
<i>Cognac, Armagnac, Poire, Prune, Whisky supérieur...</i>	7 €



Apéritifs

	€
<i>Apéritifs aux fruits Bigallet</i>	3.50
<i>Griotte, Pêche, noix, myrtille, framboise, génépi, mûre, orange, châtaigne</i>	
<i>Martini</i>	3.50
<i>Pastis</i>	3.00
<i>Kïr Mûre, cassis, pêche, fraise, châtaigne</i>	3.00
<i>Sodas Coca, Orangina, sprite, lemonade..</i>	3.00
<i>Jus de fruit</i>	3.00
<i>Cidre Bouché brut « Val de Rance »</i>	4.00
<i>Spritz</i>	7.00

Vin au Verre (12cl) 4,30 €

Région Bordelaise : Côte de Blaye AOC Château Loumelat

Région du Rhône : Vacqueyras AOC « Domaine des Genets »

Région Alpes de Haute-Provence: Château St Jean Platane IGP rosé fruité

Région Alsacienne : Alsace AOC Pinot blanc

Région Provence : Le Rosé de l'hiver « Grain de glace »

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

Nos Bières

€

A la Pression :

25cl

50cl

Warsteiner blonde

2.90

5.50

Pater Linus

4.00

7.50

König Ludwig blanche Weissbier

4.00

7.50

En bouteille : 33 cl

5.50 €

Notre bière ambrée : Log-Out & Live

Notre bière fruitée : Liefmans Fruitesse 25 cl

Notre bière blanche : Pillows

Nos bières brunes : Pelforth , Carolus d'or Classic

Nos bières blondes : Triple Karmeliet, Carolus d'or Triple, Amor Fati, Freeride World

Notre Sélection des Fournisseurs En Produits Régionaux Et Producteurs Locaux

Le Fromage

*Fromagerie de Monbardon, 05 Château-Ville-Vieille, distribué par Alpagel.
La ferme des Molières Céline et Martin Gaillard 05320 La Grave*

La Viande

*Agneau : Mr Jean Jaques SIONNET, éleveur, Le Ventelon 05320 La Grave.
Le Ruchon, 38570 Goncelin, distributeur pour Isère Viande .*

*Bœuf : - Mr Eric FERRIER La ferme du Grand Clos 05320 La Grave
- Mr LEFEBVRE Bertrand La ferme des Sagnes 05480 Villar D' Arène*

La Marée

Transgourmet, 05000 Gap, distributeur pour la marée fraîche.

La Charcuterie

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

Les fruits et Légumes

Société Abeil & Fils, 05100 Briançon

Alp'servit Mr et Mme JUGE Christophe 05320 LA GRAVE

Le Miel

Miellerie de La Meije, Jean-Marc BOUGERE 05320 LA GRAVE

