



Apéritifs

€

<i>Pastis</i>	3.00
<i>Kïr Mûre, Cassis, Pêche, Châtaigne</i>	3.00
<i>Soda ou Jus de fruits</i>	3.00
<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 Bouché brut « Val de Rance »</i>	4.00
<i>Coupe de champagne</i>	5.50
<i>Spritz</i>	7.00

Retrouvez notre sélection de bières à la fin de la carte

Vin au Verre (12cl) 4,30 €

Région Bordelaise : Côte de Blaye AOC Château Loumelat

Région du Rhône : Vacqueyras AOC « Domaine des Genets »

Région Provence : Grande Cuvée Enzo vin Biologique

Région Alsacienne : Alsace AOC Gewurztraminer

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

Les Entrées

Starters

€

Melon au jambon cru des Hautes Alpes <i>Melon with cured ham from Hautes Alpes</i>	9.50
Salade du Berger, toast de tapenade et jambon cru des Hautes Alpes <i>Salad with goat cheese, tapenade on toast and prosciutto</i>	9.90
Poké bowl de légumes croquants et quinoa <i>Poké bowl with fresh Vegetable and quinoa</i>	10.50
Assiette de charcuterie <i>Assorted pork meat</i>	11.50
Salade gourmande au magret fumé et foie gras <i>Gourmet salad</i>	14.00
Saumon Islandais fumé par le Chef <i>Homemade smoked salmon (Island red label)</i>	14.00

Les Pâtes

Pasta

€

Spaghetti sauce pesto, tomate ou bolognaise <i>Pasta with pesto or tomato or bolognese sauce</i>	11.00
Pappardelle aux cèpes <i>Pappardelle with boletus</i>	12.50
Raviole artisanale des Grands Goulets au saumon fumé <i>Small traditional ravioli from "Grands Goulets" with Homemade smoked salmon</i>	14.50

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 (voir menu du jour)	12.00
<i>Today's special</i>	
Poisson du marché 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 sauce, salad, tomatoes, onions</i>	
Faux-filet de bœuf sauce au bleu ou au poivre	15.00
<i>Beef sirloin steak with blue cheese sauce or pepper sauce</i>	
Magret de canard aux argouses	17.00
<i>Breast of duck in argouse</i>	
Souris d'agneau confite au romarin	18.00
<i>Confit lamb shank with rosemary</i>	
Truite du vivier meunière, à l'ail ou à la grenobloise	18.00
<i>Rainbow trout tank with butter, garlic or caper and lemon</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>Assorted cheese</i>	

Les Desserts

€

Desserts

<i>Dessert du jour</i>	6.50
<i>Today's dessert</i>	
<i>Tartelette aux myrtilles</i>	6.50
<i>Blueberry tart</i>	
<i>Panna cotta vanille, fruit de la passion, tuile dentelle au citron</i>	7.00
<i>Vanilla panna cotta, passion fruit and lemon crisp cookie</i>	
<i>Mousse au chocolat, caramel beurre salé, sablé breton</i>	7.50
<i>Mousse of Chocolate, salted butter caramel and Breton shortbread</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 fraises</i>	8.00
<i>Homemade cheesecake and strawberry mousse</i>	
<i>Café gourmand</i>	9.00
<i>Gourmet coffee with selected dessert</i>	
<i>Digestif gourmand</i>	10.00
<i>Gourmet 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 pers.)



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

Melon au jambon cru des Hautes Alpes

Melon with cured ham from Hautes Alpes

Salade du Berger, toast de tapenade et jambon cru des Hautes Alpes

Salad with goat cheese, tapenade on toast and prosciutto

Poké bowl de légumes croquants et quinoa

Poké bowl with fresh Vegetable and quinoa



Magret de canard aux argouses

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*

Panna cotta vanille, fruit de la passion, tuile dentelle au citron

Vanilla panna cotta, passion fruit and lemon crisp cookie

Dessert du jour *Dessert of the day*

Tartelette myrtilles *Blueberry tart*

*Boissons non
comprises*

Drinks are not included

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

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

CARTE DES VINS

€

Bouteille

1/2 Bouteille

Hautes Alpes et Alpes Haute-Provence

IGP Domaine Des Treilloux rouge	20	
IGP Domaine Des Treilloux Blanc	20	
IGP Domaine Des Treilloux Rosé	20	
IGP Domaine Tresbaudon M de Manon rouge	21	15 (50cl)
IGP Domaine Tresbaudon Viognier Blanc	21	
IGP Domaine Tresbaudon Rosé	21	15 (50cl)
IGP Domaine Tresbaudon LouPrestige rouge	27	

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	

€

Bouteille

1/2 Bouteille

Savoie

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

Côtes de Gascogne

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

Bordeaux

Rouge

Bordeaux AOC Château Goumin	18	
Bordeaux AOC Château Bonnet	24	13
St Emilion AOC Lussac Tour de Ségur	28	
Peyssac -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

Alsace

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	29	24 (50cl)
---------------------------------	----	-----------

Rosé

Grande Cuvée Enzo vin Biologique	26	18(50cl)
Luberon AOC Château La Verrerie vin Biologique		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 « Domaine de la Framboisière »	40	
Marsannay AOC « Faiveley »	44	
Nuit St George 1 ^{er} Cru AOC « Clos de la Marechalle »	90	

Blanc

Bourgogne Aligoté AOC « Faiveley »	25	14
St Veran AOC Pascal Berthier	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 décaféiné</i>	1.50 €
<i>Infusion</i>	2.50 €
<i>Thé</i> voir notre sélection	3.50 €

Digestifs

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



Apéritifs

€

<i>Pastis</i>	3.00
<i>Kir</i> Mûre, Cassis, Pêche, Châtaigne	3.00
<i>Soda ou Jus de fruits</i>	3.00
<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 Bouché brut « Val de Rance »</i>	4.00
<i>Coupe de champagne</i>	5.50
<i>Spritz</i>	7.00

Retrouvez notre sélection de bières à la fin de la carte

Vin au Verre (12cl) 4,30 €

Région Bordelaise : Côte de Blaye AOC Château Loumelat

Région du Rhône : Vacqueyras AOC « Domaine des Genets »

Région Provence : Grande Cuvée Enzo vin Biologique

Région Alsacienne : Alsace AOC Gewurztraminer

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 blonde (bière d'abbaye)

4.00

7.50

En bouteille: 33 cl

5.50 €

Notre bière fruitée : Liefmans Fruitesse 25cl

Notre bière blanche : Blanche des neiges

Notre bière ambrée : Kwak

Nos bières brunes : Pelforth, Carolus d'Or Classic

Nos bières blondes : Carolus d'or Triple, Triple Karmeliet, Houppe jambe en l'air

- *Koenig Ludwig blanche Weissbier 50cL*

7.50€

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.

Bœuf: - Le Ruchon, 38570 Goncelin, distributeur pour Isère Viande.

Veau: - 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