

## Les Entrées

Starters

€

### **Terrine maison du Chef**

*Pork terrine*

8,50

### **Salade de L'Arc Alpin, endives, bleu de sassenage, noix et cerf fumé**

*Chicory, walnuts, blue cheese and smoked deer salad*

9.90

### **Assiette du berger Chèvre chaud, tapenade sur tartine et jambon cru**

*Warm goat cheese, tapenade and prosciutto*

9.50

### **Salade gourmande au magret fumé**

*Gourmet salad with homemade smoked duck filet*

12.50

### **Rillettes de truite maison**

*Homemade trout « rilette »*

12.50

### **Saumon Islandais fumé par le Chef**

*Homemade smoked salmon (Island red label)*

14.00

### **Assiette de charcuterie**

*Assorted pork meat*

11.50

## Les Pâtes

Pasta

€

### **Spaghetti sauce pesto, tomate ou bolognaise**

*Pasta with pesto or tomato or bolognese sauce*

11.00

### **Raviole de Royan gratinées au reblochon de chèvre du queyras**

*Small traditional ravioli from Royan with goat reblochon from Queyras*

12.50

### **Papardelles au chorizo et parmesan**

*Papardelle with chorizo and parmesan cheese*

12.50

## *Les Plats Régionaux de Montagnes*

*Traditional mountain dishes*

€

<b><i>Les crozets gravarots et sa salade verte</i></b>	<b>9.80</b>
<i>Homemade baked pasta in bluecheese sauce with green salad</i>	
<b><i>Tartiflette et sa salade verte</i></b>	<b>10.80</b>
<i>Potatoes and reblochon, bacon cheese gratin with green salad</i>	
<b><i>Beaufortine et sa salade verte</i></b>	<b>10.80</b>
<i>Potatoes, tomatoes, bacon and beaufort cheese with green salad</i>	
<b><i>Fondue savoyarde et sa charcuterie</i></b>	<b>18.00</b>
<i>Cheese fondue and assorted pork meat</i>	

## *Les Viandes et Les Poissons Garnis*

*Main course*

€

<b><i>Plat du jour (voir menu du jour)</i></b>	<b>11.00</b>
<i>Today's special</i>	
<b><i>Poisson du marché selon arrivage</i></b>	<b>14.00</b>
<i>Fish according to the market</i>	
<b><i>Magret de canard aux argouses</i></b>	<b>17.00</b>
<i>Duck breast in argouse</i>	
<b><i>Souris d'agneau confite au romarin</i></b>	<b>17.00</b>
<i>Confit lamb shank with rosemary</i>	
<b><i>Poulet fermier aux écrevisses</i></b>	<b>16.00</b>
<i>Free range chicken with crayfish sauce</i>	
<b><i>Faux-filet de bœuf au bleu ou au poivre</i></b>	<b>15.00</b>
<i>Beef sirloin steack with blue cheese sauce or pepper sauce</i>	

## *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>6.00</b>
<i>Assorted cheese</i>	

## *Les Desserts*

€

*Desserts*

<b><i>Dessert du jour</i></b>	<b>5.50</b>
<i>Today's dessert</i>	
<b><i>Crème brûlée maison à la chartreuse</i></b>	<b>5.50</b>
<i>Homemade crème brûlée</i>	
<b><i>Tartelette aux myrtilles</i></b>	<b>6.50</b>
<i>Blueberry tart</i>	
<b><i>Café gourmand</i></b>	<b>7.00</b>
<i>Gourmet coffee with selected dessert</i>	
<b><i>Moelleux au chocolat, cœur au génépi *</i></b>	<b>7.50</b>
<i>Chocolate fondant</i>	
<b><i>Soufflé au génépi *</i></b>	<b>7.00</b>
<i>Soufflé with génépi</i>	
<b><i>Tartelette aux pommes et Yuzu</i></b>	<b>7.50</b>
<i>Apple and yuzu tart</i>	
<b><i>Digestif gourmand</i></b>	<b>10.00</b>
<i>Gourmet liquor with selected dessert</i>	
<b><i>Supplément chantilly</i></b>	<b>1.00</b>
<i>Extra whipped cream</i>	

**\* Dessert chaud à commander au début du repas**

## *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*

*Salade gourmande au magret fumé* Gourmet salad with homemade smoked duck filet

*Assiette de charcuterie* Assorted pork meat

*Salade de l'arc alpin* Chicory, walnuts, blue cheese and smoked deer salad

*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 et poivre*

Beef sirloin steak with blue cheese sauce or pepper sauce

*Plat du jour* Today's special

*Poisson du marché selon arrivage* Fish according to the market



*Faisselle aux myrtilles* Cottage cheese with blueberry

*Assiette de fromages*

*Crème brûlée à la chartreuse* Crème Brulée

*Dessert du jour* dessert of the day

*Boissons non comprises*

Drinks are not included

# *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*

**16,50 € 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 Dom. Allemand Rouge, M&M Secret partagé	20	14 (50cl)
IGP Allemand Blanc Chardonnay,	20	14 (50cl)
IGP Domaine Allemand Rosé,	20	14 (50cl)

## Rhône

Rouge

Côte du Rhône AOC « St Esprit »,	22	13
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	
Haut Médoc AOC Château Reysson,	37	
Peysac -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

Bandol AOC « Les Baumes »,	26	18 (50cl)
Luberon AOC Château La Verrerie,	29	24 (50cl)

### Rosé

Bandol AOC « Les Baumes »,	26	18 (50cl)
Luberon AOC Château La Verrerie,		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 <sup>er</sup> Cru AOC « Clos de la Marechalle »,	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 décaféiné</i>	1.40 €
<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>Kjr mure, 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>Retrouvez notre sélection de bière à la fin de la carte</i>	

## *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

Leffe blonde

4.00

7.50

### En bouteille : 33 cl

4.50 €

Nos bières ambrées : Kwak, Golden draak

Notre bière fruitée : Liefmans fruitesse 25 cl

Notre bière blanche : Blanche des neiges

Nos bières brunes : Perlfort, Carolus d'or Classic

Nos bières blondes : Triple karmeliet, Carolus d'or Triple

-König Ludwig blanche weissbier, 50cl

6.50€

# *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.  
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*

