

Les Entrées

Starters

€

Salade de L'Arc Alpin Endives, bleu du Queyras, noix et cerf fumé <i>Chicory, walnuts, blue cheese and smoked deer salad</i>	9.90
Assiette du berger Chèvre chaud et tapenade sur tartine, jambon cru <i>Warm goat cheese, tapenade and prosciutto</i>	9.90
Assiette de charcuterie <i>Assorted pork meat</i>	11.50
Rillettes de truite maison <i>Homemade trout « rilette »</i>	12.50
Salade gourmande au magret fumé et son foie gras <i>Gourmet salad with homemade smoked duck filet and liver of fattened duck</i>	14.00
Saumon Islandais fumé par le Chef <i>Homemade smoked salmon</i>	14.00
Escalope de foie gras chaud, chutney coing et pain d'épice <i>Hot scallop of liver of fattened duck, chutney of quince and spiced honey cake</i>	15.00

Les Pâtes

Pasta

€

Spaghetti sauce pesto, tomate ou bolognaise <i>Pasta with pesto or tomato or bolognese sauce</i>	11.00
Pappardelle au x cèpes <i>Pappardelle with boletus</i>	12.50
Raviole de Royan au saumon fumé <i>Small traditional ravioli from Royan 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>	
Hamburger maison poulet, sauce au poivre, brie, salade, tomates	14.80
<i>Homemade Burgers with chicken, pepper sauce and brie cheese, 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	17.00
<i>Confit lamb shank with rosemary</i>	
Cuisse de pintade farcie aux truffes	18.00
<i>Leg of guinea fowl stuffed with truffles</i>	

Les Fromages

€

Cheeses

Faisselle à la crème ou aux myrtilles

5.50

Cottage cheese with cream or blueberry

Assiette de fromages

6.00

Assorted cheese

Les Desserts

€

Desserts

Dessert du jour

6.50

Today's dessert

Crème brûlée maison au génépi

6.50

Homemade crème brûlée

Tartelette aux myrtilles

6.50

Blueberry tart

Baba au rhum raisin

7.00

Rum baba with raisin

*Moelleux au chocolat, cœur à la praline **

7.50

Chocolate fondant

Douceur d'hiver

7.50

Breton cake with chocolate mousse and chestnuts cream

Café gourmand

9.00

Gourmet coffee with selected dessert

Digestif gourmand

10.00

Gourmet liquor with selected dessert

Supplément chantilly

1.00

Extra whipped cream

** 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 et son foie gras

Gourmet salad with homemade smoked duck filet

Assiette de charcuterie Assorted pork meat

Salade de l'arc alpin Endives, bleu, noix, Cerf fumé

Chicory, walnuts, blue cheese and smoked deer salad

Assiette du Berger Toast de Chèvre chaud et tapenade, 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

Crème brûlée au génépi Crème Brûlée with genepi

Dessert du jour dessert of the day

Douceur d'hiver Breton cake with chocolate mousse and chestnuts cream

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

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