

# Notre Carte

## Les Hors d'œuvre et Les Entrées

€

### Starters

<b>Terrine maison du Chef</b>	8,50
<i>Pork terrine</i>	
<b>Salade de L'Arc Alpin, endives, bleu du Queyras, noix et cerf fumé</b>	9.90
<i>Chicory, walnuts, blue cheese and smoked deer salad</i>	
<b>Salade de chèvre chaud au miel de pays</b>	9.50
<i>Salad with warm goat cheese and local honey on toast</i>	
<b>Rillettes de truite maison</b>	12.50
<i>Homemade trout « rilette »</i>	
<b>Saumon Islandais fumé par le Chef</b>	14.00
<i>Homemade smoked salmon (Island red label)</i>	
<b>Assiette de charcuterie</b>	11.50
<i>Assorted pork meat</i>	

## Les Pâtes

### Pasta

<b>Spaghetti sauce pesto, tomate ou bolognaise</b>	10.50
<i>Pasta with pesto or tomato or bolognese sauce</i>	
<b>Ravioles de Royan</b>	12.00
<i>Small traditional ravioli from Royan in creamy sauce</i>	
<b>Conchiglie rigate à l'Italienne</b>	12.00
<i>Conchiglie rigate Italian style</i>	

## Les Plats Régionaux de Montagnes

### Traditional mountain dishes

<b>Les crozets gravarots et sa salade verte</b>	9.00
<i>Homemade baked pasta in bluecheese sauce with green salad</i>	
<b>Tartiflette et sa salade verte</b>	9.80
<i>Potatoes and rebblechon cheese gratin with green salad</i>	
<b>Beaufortine et sa salade verte</b>	9.80
<i>Potatoes, tomatoes and beaufort cheese with green salad</i>	
<b>Fondue savoyarde et sa charcuterie</b>	18.00
<i>Cheese fondue and assorted pork meat</i>	

# Notre Carte

## *Les Viandes et Les Poissons Garnis*

€

*Main course*

<b>Plat du jour (voir menu du jour)</b>	<b>11.00</b>
<i>Today's special</i>	
<b>Trilogie de poisson sauce vierge</b>	<b>14.00</b>
<i>Fish trilogy in tomato and basil sauce</i>	
<b>Pièce de bœuf du boucher à la plancha</b>	<b>13.50</b>
<i>Today's grilled piece of beef</i>	
<b>Souris d'agneau confite au romarin</b>	<b>17.00</b>
<i>Confit lamb shank with rosemary</i>	
<b>Poulet fermier aux écrevisses</b>	<b>16.00</b>
<i>Free range chicken with crayfish sauce</i>	
<b>Faux-filet de bœuf au bleu ou au poivre</b>	<b>15.00</b>
<i>Beef sirloin steak with blue cheese sauce or pepper sauce</i>	

## *Sur Commande (minimum 2 personnes)*

*To order (2 persons minimum)*

<b>Raclette et Charcuterie (par pers.)</b>	<b>22,00</b>
<i>Traditional Raclette and assorted pork meat (per pes.)</i>	



*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.

# Notre Carte

## *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>Plateau 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>Mandarine confite et mousse allégée au chocolat amer</i></b>	<b>7.50</b>
<i>Candied tangerine and bitter chocolate lightened mousse</i>	
<b><i>Supplément chantilly</i></b>	<b>1.00</b>
<i>Extra whipped cream</i>	

*Boissons non comprises*

*Drinks are not included*

*Tous nos plats sont élaborés par nos soins à partir de produits  
frais, nous vous souhaitons bon appétit.*

*All our dishes are homemade, from fresh products, we wish you a good appetite.*

**Le Chef et son équipe**

# Nos Menus Dauphinois

Traditional « dauphinois » menu

## Menu dauphinois

18 € nets

*Assiette de charcuterie*

*Ou*

*Terrine maison*

*Assorted pork meat or pork terrine*



*Les Crozets Gravarots*

*Et salade verte*

*Homemade baked pasta in blue cheese sauce*

*With green salad*



*Faisselle aux myrtilles*

*Ou*

*Crème brûlée à la chartreuse*

*Ou*

*Dessert du jour*

*Cottage cheese with blueberry or Crème Brûlée*

*Or dessert of the day*

## Menu dauphinois

31 € nets

*Salade de l'arc Alpin au cerf fumé*

*Ou*

*Rillettes de truite maison*

*Gourmet salad with smoked deer*

*Or trout "rillettes"*



*Souris d'agneau confite au romarin*

*Ou*

*Poulet fermier aux écrevisses*

*Confit lamb shank with rosemary*

*Or free range chicken with crayfish sauce*



*Faisselle à la crème*

*Ou plateau de fromage*

*Cottage cheese with cream or assorted cheese*



*Soufflé au génépi*

*Ou*

*Tartelette myrtilles*

*Ou*

*Mandarine confite et mousse allégée au  
chocolat amer*

*Soufflé with génépi Or blueberry tart*

*Or Candied tangerine and*

*bitter chocolate lightened*

*mousse*

## Formule Castillan

16,50 € nets

**Plat du jour**

*Today's special*



**Dessert du jour**

*Dessert of the day*



**Café**

*Coffee*

## Menu Enfant Découverte Gustative

*Children's menu*

8.50 € 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*