



Apéritifs

€

<i>Pastis/Ricard</i>	3.00
<i>Kir Mûre, Cassis, Pêche, Châtaigne, Myrtille</i>	3.20
<i>Kir pétillant Mûre, Cassis, Pêche, Châtaigne, Myrtille</i>	6.50
<i>Soda ou Jus de fruits</i>	3.50
<i>Apéritifs aux fruits Bigallet</i>	3.50
<i>(Griotte, Pêche, Noix, Myrtille, Framboise, Génépi, Orange, Châtaigne, Poire, Gentiane)</i>	
<i>Martini Blanc ou Rouge</i>	3.50
<i>Cidre brut</i>	4.50
<i>Spritz</i>	8.00
<i>Coupe de champagne</i>	8.00

Eaux minérales

	<i>33cl</i>	<i>50cl</i>	<i>100 cl</i>
<i>Vittel</i>		4.00 €	6.00 €
<i>San Pellegrino</i>		4.00 €	6.00 €
<i>Perrier</i>	3.50€		

Nos Bières

€

<i>A la Pression :</i>	25cl	50cl
<i>Birra Moretti</i>	3.20	6.00
<i>Affligem blonde (bière d'abbaye)</i>	4.50	8.00
<i>Cidre La mordue</i>	4.50	8.00
<i>Gallia IPA</i>	4.50	8.00

En bouteille : 33 cl 5.50 €

Notre bière fruitée : Liefmans Fruitesse 25cl

Notre bière blanche : Mort subite

Notre bière blonde : Triple Karmeliet

Notre bière brune : Bière Chimay rouge

Notre bière ambrée : Bière Chimay bleu

Notre bière sans alcool : 1664° 3.50 €

Nos bières de La Meije : Blonde, IPA, Ambrée 8.00€

Brasserie locale La Meije à Ventelon 50cl

Les Entrées

€

Starters

<i>Velouté de champignons et son œuf poché</i> 3 8	14.00
<i>Mushrooms soup with poached egg and chestnut</i>	
<i>Carpaccio d'hiver, pesto à l'oseille</i> 7	14.50
<i>Slice fresh beetroot, cauliflower, parmesan chesse and sorrel</i>	
<i>Salade de lentilles à la truite fumée maison</i> 4	15.50
<i>Lentils salad mango and home made smoked trout</i>	
<i>Assiette de charcuteries de montagne</i>	16.50
<i>Assorted pork meat</i>	
<i>Saumon fumé par le Chef et ses blinis</i> 1 3 4 7	16.50
<i>Home made smoked salmon</i>	
<i>Salade aux croustillants de fromage du Lautaret</i> 1 7 10	16.50
<i>et Coppa des Hautes Alpes</i>	
<i>Crispy samosa with cheese from Lautaret and prosciutto</i>	

Les Pâtes

€

Pasta

<i>Spaghetti sauce pesto, carbonara ou à l'Arrabiata</i> 137	13.50
<i>Pasta with pesto or carbonara or spicy tomato</i>	
<i>Raviole artisanale des Grands Goulets</i>	16.50
<i>au saumon fumé maison</i> 147	
<i>Small traditional ravioli from "Grands Goulets" with Home made smoked salmon</i>	

Les Plats Régionaux de Montagnes

Traditional mountain dishes

<i>L'Assiette Gravarotte : Crozets, Jambon cru, Salade verte</i> 137	15.50
<i>Home made baked pasta in blue cheese sauce, prosciutto, and green salad</i>	
<i>L'Assiette Alpine : Tartiflette, Jambon cru, Salade verte</i> 7	16.50
<i>Tartiflette, prosciutto and green salad</i>	
<i>La boîte chaude Hautes Alpes :</i>	
<i>Fromage chaud des Hautes Alpes, pomme de terre à la peau,</i>	16.50
<i>Jambon cru, Salade verte</i> 7	
<i>Hot cheese from Hautes Alpes, prosciutto, boiled potatoes and green salad</i>	
<i>Fondue savoyarde et sa charcuterie</i> 17	20.00
<i>Cheese fondue and assorted charcuterie</i>	

Les Viandes et Les Poissons Garnis

€

Main course

<i>Hamburger maison steak, tome de brebis de ¹³⁷¹¹</i>	<i>19.00</i>
<i>la fromagerie de Nérache, sauce manchego et pommes grenailles</i>	
<i>Home made beef Burgers with sheep's cheese, chorizo sauce served with potatoes</i>	
<i>Hamburger maison poulet, comté, ¹³⁷¹¹</i>	<i>19.00</i>
<i>à la crème cèpes et pommes grenailles</i>	
<i>Home made chicken Burgers with cep's cream and comté cheese, served with potatoes</i>	
<i>Aiguillette de magret de canard façon Yakitori ¹¹</i>	<i>21.00</i>
<i>Duck breast fillet with Yakitori sauce</i>	
<i>Secreto de bœuf à la plancha, sauce aux morilles ⁷</i>	<i>21.00</i>
<i>Beef secreto with morels</i>	
<i>Souris d'agneau confite à la badiane et aux raisins secs ⁴</i>	<i>23.00</i>
<i>Confit lamb shank with star anise and dried grapes</i>	
<i>Truite du vivier à l'ail, meunière ou à la grenobloise ¹</i>	<i>23.00</i>
<i>Rainbow trout tank with butter or garlic, or carper and lemon</i>	

Les Fromages

€

Cheeses

Faisselle de nos fermes du Canton à la crème ou aux myrtilles 7	6.00
Cottage cheese with cream or blueberry	
Assiette de fromages de nos fermes du Canton 7	7.50
Assorted local cheese plate	

Les Desserts

Desserts

Dessert du jour 137	8.50
Today's dessert	
Tartelette aux myrtilles 137	8.50
Blueberry tart	
Fondant au chocolat et coeur coulant thé matcha 137	9.00
Chocolate fondant with matcha tea	
Bavarois au lait de coco, graine de chia et croustillants aux riz soufflé 115	9.00
Cake with chia seeds and crisped rice	
Mille-feuille façon garotte à la crème de marron et à la mascarpone 137	9.00
Puff pastry with cheesecake cream	
Café gourmand 137	9.50
Coffee and its selection of desserts	
Digestif gourmand 137	11.50
Liquor and its selection of desserts	

Sur Commande (minimum 2 personnes)

To order (2 persons minimum)

Raclette et Charcuterie (par pers.) 7

24.00 €

Traditional Raclette and assorted charcuterie (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 home made, from fresh products, we wish you a good meal.*

*Marc Castillan Maître  Restaurateur et son
équipe*

Vous souhaitent bon appétit.

Nos Formules

Plat + dessert : 33 €

Entrée + Plat : 35 €

A choisir dans la carte

Menu Enfant Découverte Gustative

Children's menu

12.00 € nets

(Jusqu'à 10 ans)

1/2 Spaghetti aux choix

Ou

Petit plat du jour

Small spaghetti or small today's special

&

Petit Dessert du jour

Ou

Glace

Small dessert of the day or ice cream

Boissons non comprises

Drinks are not included

Menu D'Hiver

26.00 € 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

Vin au Verre

	12.50 d	50 d
Domaine Le Grand Castelet "Violon D'Ingres", <i>Rouge</i> IFC Alpilles Un vin puissant avec des notes d'épices douces et de caramel. Long et bien équilibré.	5 €	16 €
Domaine Le Grand Castelet "Violon D'Ingres", Chardonnay <i>Blanc</i> IFC Alpilles Un vin frais et tendu et une appellation qui sort des sentiers battus !	5 €	16 €
Domaine du Petit Août, Amis Imaginaires, vin bio <i>Rouge</i> IGP Hautes-Alpes Arôme de fruits Rouges, cassis, groseille, légèrement confituré, accompagné de tanin présent et fin sur une final toute en légèreté.	6.50 €	20 €
Domaine du Petit Août, Sur le Fil, <i>Blanc</i> IGP Hautes-Alpes Vin de Montagne, sur des notes de fruits blancs.	6.50 €	20 €
Ortas tradition, <i>Rouge</i> AOP Rasteau L'expression typique du terroir de Rasteau. Ample aux fruits noirs et épices. Une belle fraîcheur	7 €	22 €
Château Tour de Ségur, <i>Rouge</i> AOP Lyssac St Emilion Un vin de charme, frais et précis, aux arômes de petits fruits rouges légèrement vanillés, associés à des tanins fins.	7 €	22 €
Domaine Wengier, <i>Blanc</i> AOP Chablis Vin aux arômes de fleurs blanches et prairie, avec une bouche au style charmeur.	9 €	27 €
Domaine Saint-Jean, <i>Rosé</i> AOP Côtes de Provence Arôme de fruits rouges acidulés et d'agrumes avec une finale vive.	5.50 €	17 €

Notre sélection de café 2..50€

Découvrez la richesse aromatique des cafés que nous avons sélectionnés pour votre dégustation...

GRANDS CRUS d'ARABICA _____



Sumatra

Incarne l'âme de l'Indonésie avec sa tasse ample et racée. Café moelleux aux saveurs intenses, d'une longueur en bouche exceptionnelle.

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Racé & Exotique



Honduras - Bio & Équitable

Un café rond et ample d'une noble finesse. Belle acidité avec des notes fruitées de mirabelle et de raisin sec.

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Raffiné & Fruité



Costa Rica

Cultivé en haute altitude, café vif, élégant, rond et agréablement long en bouche.

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Acidulé & Complet



Colombie Supremo - I.G.P.

L'une des plus belles régions productrices de café (Indication Géographique Protégée). Tasse suave et aromatique.

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Doux & Suave



Papouasie Nouvelle-Guinée

Grand Cru particulièrement aromatique aux saveurs riches et équilibrées. Mariage entre rondeur et douceur, relevé d'une touche acidulée.

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Fruité & Équilibré



Jamaïque Blue Mountain

Café très équilibré et ample en bouche. Une tasse d'une douceur extraordinaire. Un Grand Cru rare et incomparable

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Ample & Opulent

Intensité : 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Prix nets en euros, taxes et service compris.



Moka d'Ethiopie

Originnaire du lieu de découverte du café. Une saveur délicate, légèrement sauvage et fleurie, à l'arôme complexe.

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Sauvage & Parfumé



Mexique - Bio

Cultivé sur les pentes des Sierras dans le sud du Mexique, un café doux aux notes de miel, légèrement acidulé et au corps subtil.

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Fin et Subtil

ASSEMBLAGES SÉLECTIONNÉS 100% Arabica _____



Florio

Mélange onctueux mariant force et douceur dans la plus pure tradition italienne. Attaque puissante suivie de rondeur et d'arômes grillés.

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Puissant & Onctueux



Perle Noire

Assemblage rond et équilibré des meilleurs crus d'Arabica. Superbe tasse, d'une grande finesse.

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Rache & Harmonieux



Décaféiné

Assemblage des meilleures origines pour un espresso aux saveurs pleines et onctueuses sans caféine.

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Léger & Aromatique

CAFÉ AROMATISÉ - Arabica d'Ethiopie aromatisé _____



Moka Noisette

Café sauvage et épicé, subtilement aromatisé à la noisette. Un mariage équilibré entre richesse et gourmandise.

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Original & Savoureux

Certaines origines peuvent être indisponibles en fonction des récoltes dans les pays producteurs.

*Notre Sélection des Fournisseurs
En Produits Régionaux Et Producteurs Locaux*

Le Fromage

*La ferme des Molières Céline et Martin Gaillard 05320 La Grave
La Ferme du Lautaret Sylvain et Julie Protiere 05480 Les Courts
La Fromagerie « Les Alpes en Bouche » 05093 Névache*

La Viande

*Mr Lefebvre Bertrand, La ferme des Sagnes, 05480 Villar D'Arène
Mr Jean Jaques Sionnet éleveur, Le Ventelon, 05320 La Grave
Le Ruchon, distributeur pour Isère Viande, 38570 Goncelin*

La Charcuterie

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

Les Fruits et Légumes

*Buch Valérie et Philou 05480 Villar d'Arène - Pied du Col
Alp'servit Mr et Mme Juge Christophe 05320 La Grave*

Le Miel

*Le Rucher du Bout du Monde, Pierre et Rémi Vannard, 05320 La
Grave*

La Marée

La Pisciculture des Ecrins, 05380 Châteauroux-Les-Alpes

Identification des allergènes



1 Gluten



2 Crustacés



3 Œufs



4 Poissons



5 Arachides



6 Soja



7 Lait

8 Fruits à coque



9 Céleri



10 Moutarde



11 Sésame



12 Sulfites



13 Lupin



14 Mollusques



15



