Pour commencer

18,90 €

Salade avec
Charcuterie
+ Tranche de caillette
+ Ravioles frites du champsaur
+ Tourte aux pommes de terre

Les gratinés

Gratin d'oreilles d'ânes
+ Gratin de ravioles du champsaur

Buffet à volonté

Tourtons salés à la pomme de terre, épinards, reblochon, chèvre ...

Dégustez ces délicieux petits coussins qui font la renommée de notre vallée.

Les desserts à volonté

Tartes du champsaur, bugnes, croquants, glace, fromage blanc, tourtons sucrés ...

Liste des **allergènes** contenus dans les plats:
Oeuf, gluten, lait, fruits à coques, moutarde. Plus de détails affichés à la caisse, n'hésitez pas à nous demander

Astuces

*Vous pouvez remplacer la **charcuterie** par une **salade composée** sans supplément*

100% maison

Tourtons, ravioles, tartes, pâtisseries, oreilles d'ânes, tourtes ...

Le gaspillage peut être facturé, soyez vigilant. Le couvert supplémentaire 10€ à l'appréciation de la direction. Merci

Menu enfant

Moins de 10 ans

12,00 €

Salade verte
Jambon cru
Ravioles frites du champsaur

Buffet à volonté

Tourtons salés à la pomme de terre, épinards, reblochon, chèvre ...

Les desserts à volonté

Tartes du champsaur, bugnes, croquants, glace, fromage blanc, tourtons sucrés ...

Menu d'hiver

Ce menu peut être en rupture selon le stock de la fromagerie

19,80 €

Le midi et le soir tous les jours

Le fromage de Marion fondu dans la boite
Fromage de vache 300 gr de la fromagerie pré Lacombe à Chabottes

Planche avec une tranche de jambon cru et rosette *de la salaison du champsaur*
Salade verte, pomme de terre

Buffet des desserts sup 4,90€
Tartes du champsaur maison, bugnes maison, croquants maison, glace du Champsaur, fromage blanc de chabottes, tourtons sucrés maison ...

Menu du midi

15,90 €

Le midi uniquement tous les jours sauf dimanche et jours fériés

Planche avec une tranche de jambon cru et rosette *de la salaison du champsaur et* **salade verte**

Duo de gratin d'oreille d'âne et de ravioles
100% maison

OU

Champsouillette *de la salaison du champsaur avec* une sauce moutarde et vin blanc accompagnée de **pommes de terre** et **salade verte**

ET

Buffet des desserts
Tartes du champsaur maison, bugnes maison, croquants maison, glace du Champsaur, fromage blanc de chabottes, tourtons sucrés maison ...

Le gaspillage peut être facturé, soyez vigilant. Le couvert supplémentaire 10€ à l'appréciation de la direction. Merci

Liste des **allergènes** contenus dans les plats:
Oeuf, gluten, lait, fruits à coques, moutarde. Plus de détails affichés à la caisse, n'hésitez pas à nous demander

Carte des Vins

VIN ROUGE

	75 cl	12 cl
BIO des hautes alpes Domaine saint André igp	22.50 €	4.00 €
Côtes du Rhône Les magérans aop	18.60 €	3.60 €
Côtes du Rhône Rasteau ortas aop	26,60 €	
Bordeaux Les mercadières aop	17,40 €	

Bière locale

La sorcière Blonde ou Ambrée 75 cl	11.00 €
Pression 25 cl **Tourmente de Briançon**	2.90 €

VIN ROSÉ

	75 cl	12 cl
BIO des hautes alpes Domaine saint André igp	22.50 €	4.00 €
Côtes de Provence Valadas aop	17.60 €	3,60 €

VIN BLANC

	75 cl	12 cl
BIO des hautes alpes Domaine saint André igp	22.50 €	4.00 €
Alsace Gewurztraminer aop	24.00 €	
Bordeaux Moutons cadet aoc	26.00 €	

Cidre de Bretagne Lebrun produit **Bio**	12.00 €
Champagne brut grand cru, Lavigny	49.00 €

Vins et Boissons

LES VINS voir les propositions du moment	Bouteille 75 cl	Verre 12 cl
Les rouges		
Bio des **hautes alpes** domaine St André	22.50 €	4.00 €
Côtes du Rhône	18.60 €	3.60 €
Bordeaux	17.40 €	
Côtes du Rhône supérieur	26.60 €	
Les rosés		
Bio des **hautes alpes** domaine St André	22.50 €	4.00 €
Provence	16.00 €	3.50 €
Les Blancs		
Bio des hautes alpes domaine St André	22.50 €	4.00 €
Alsace Gewurztraminer	24.00 €	
Bordeaux	26.00 €	
Les Bulles		
Cidre de Bretagne Lebrun produit **Bio**	12.00 €	
Champagne brut grand cru, Lavigny	49.00 €	

ALCOOL

Vins cuits 4 cl	3,90 €
Kirs 10 cl, pastis 2 cl	2.50 €
Whisky, jet 27, rhum 4 cl, Génépi	4.90 €
Bières pression, 1664 bouteille 25 cl	2.90 €
COCKTAILS 15 cl	
Mojito **4.90 €**	~~5.90 €~~

SANS ALCOOL *minimum 25 cl*

Coca, thé glacé, schweppes agrumes, orangina, perrier, diabolo, jus de fruits	2,90 €
Sirop, limonade	1.90 €
San Pellegrino 1 litre	3.90 €
CHAUD	
Cafés espresso, ristretto, lungo, déca	1.50 €
Cappuccino, latte macchiato, caramel macchiato	2.90 €
Thé, chocolat	2.50 €

Prix, taxes et service compris

L'abus de l'alcool est dangereux pour la santé