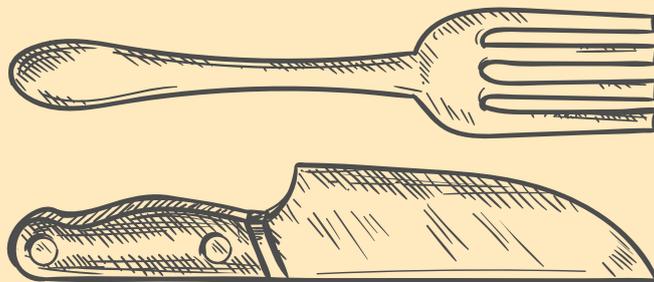


LA CARTE



PLAT DU JOUR 12,5 €

ASSIETTE FRAÎCHE 14 €

Salade verte, melon, fromage blanc aux herbes, blinis de sarrasin, tartare de tomate, crème de betterave, féculent

ASSIETTE MONTAGNE 14 €

Salade verte, charcuterie, fromage du Queyras, pomme de terre, échalotes confites à la grenadine

ASSIETTE GOURET 14 €

Salade verte, tomate, chèvre frais, confiture de cédrat, Antipasti, féculent

ROULÉ AUX BROCOLIS ET TRUITE FUMÉE 14,5 €

Roulé au brocoli, fromage frais et truite fumée, salade verte, pomme de terre vapeur, crème de betterave

CROQUE CAMPING 10,5 €

Pain, berger du Queyras, jambon cru, tartare de tomate salade verte

TAGLIATELLE FRAÎCHE

Morilles, parmesan et jambon cru 13,5 €

OU
Tartare de tomate, ail, basilic, jambon cru 12 €

TARTARE DE BOEUF 16,5 €

Viande de boeuf crue, Frites, oignons, capres, fromage blanc aux herbes, chutney maison, salade verte

STEAK HACHÉ FRITES 11,5 €

Steak haché, frites, salade

PETITE FONDUE 13,5 €

Emmental, tomme de montagne, bleu du Queyras, crème fraîche, pomme de terre, salade

OMELETTE FROMAGE 10 €

3 oeufs, emmental, salade verte, pomme de terre vapeur

RACLETTE DU GOURET 22 €

SUR RESERVATION, MIN 2PERS, PRIX PAR PERS

Raclette queyras, raclette sarriette queyras, bleu du queyras, légumes crus et cuits, charcuterie, pomme de terre, salade verte

ASSIETTE DE FRITES 3,5 €

ASSIETTE DE FROMAGE 5 €

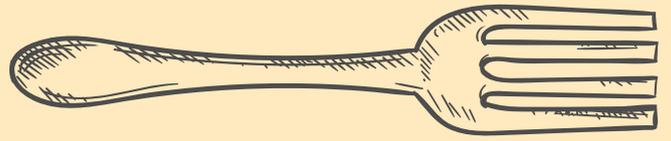
ASSIETTE DE CHARCUTERIE 5 €

SALADE VERTE 2,8 €

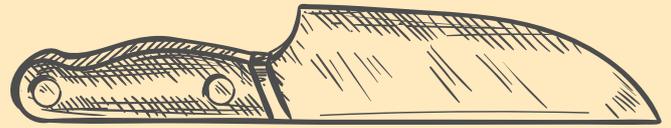


prix nets et service compris

LA CARTE



DESSERTS



ENTREMETS ET
PATISSERIES
MAISON 5,5 €

MENU DU JOUR 15,5 €

NOUGAT GLACÉ MAISON 5 €

Plat du jour + dessert
du jour

Meringue au miel, crème
fouettée, gingembre confit,
fraises confites, pistache

MENU ENFANT 11 €

AFFOGATO 4,5 €

Glace vanille ou caramel,
café express chaud,
noisettes caramélisées

Sirop, steak haché,
frites ou pâtes,
glace naturelle

GLACES NATURELLES 4,5 €

Figue, fraise, framboise,
myrtilles, abricot, griotte

REPAS FROID 9 €

Salade, salaison, fromage,
pain, fruit, dessert

PETIT DEJEUNER 9 €

Viennoiserie, pain, beurre,
confiture, jus de fruit artisanal
boisson chaude

SANDWICHS 5,5 €

Jambon cru/saucisson/ fromage
mixte



prix nets et service compris

LE BAR

SANS ALCOOL

CHAUD

CAFÉ EXPRESSO	1,2 €
NOISETTE	1,3 €
CAFÉ DOUBLE EXPRESSO	2,3 €
CAFÉ CRÈME	2,5 €
CAPPUCINO	3 €
CAFÉ VIENNOIS	3 €
THÉ/INFUSION	2,5 €
CHOCOLAT CHAUD	2,5 €
CHOCOLAT VIENNOIS	3 €
GIMBER CHAUD	3,2 €



FROID

SIROP	2 €
LIMONADE	2,2 €
DIABOLO	2,5 €
LAIT	2 €
SODA/PERRIER	2,8 €
JUS ARTISANAUX/FRUIT PRESSÉ	3,5 €
JUS POMME/FRAMBOISE	4 €
GIMBER/EAU GAZEUSE	3,2 €
SAN PELLEGRINO 1/2L	3,5 €
SAN PELLEGRINO 1L	5 €
SUPP SIROP	0,3 €

prix nets et service compris

LE BAR

LES BIÈRES

Toutes nos bières sont Bio et brassées par la Brasserie Artisanale de Serre-Ponçon

PRESSIONS

LAGGER

BOC	1,6 €
DEMI	2,8 €
SERIEUX	5,6 €

SPECIALE

BOCK	2 €
DEMI	3,6 €
SERIEUX	7,2 €

BOUTEILLES 33CL 5,5€

CATHURIGE (BLONDE)
GLACIA'ALE (BLANCHE)
DURE À CUIRE (AMBRÉE)
GREEN BOMBE (IPA)
CULMINANTE (GÉNÉPI)
POINT DE PEUR (CUVÉE SPECIALE)

LE VIN

PICNET

BLANC/ROUGE/ROSÉ

VERRE	2 €
1/4	3,8 €
1/2	7,5 €
3/4	10,5 €

CHARDONNAY

HAUTES ALPES

VERRE	3,2 €
1/4	6 €
1/2	11€
3/4	16,5 €



LES APEROS

SPRITZ	6 €
HUGO	6 €
PASTIS	2 €
AMOURS	3,3 €
MARTINI	3 €
KIR	2,5 €

DIGESTIFS

LIMONCELLO	4,5 €
MANDARINELLO	4,5 €
GÉNÉPI/MÉLÈZE	4,5 €
RHUM	4,5 €
WISKHY	4,5 €
BABY	2,5 €