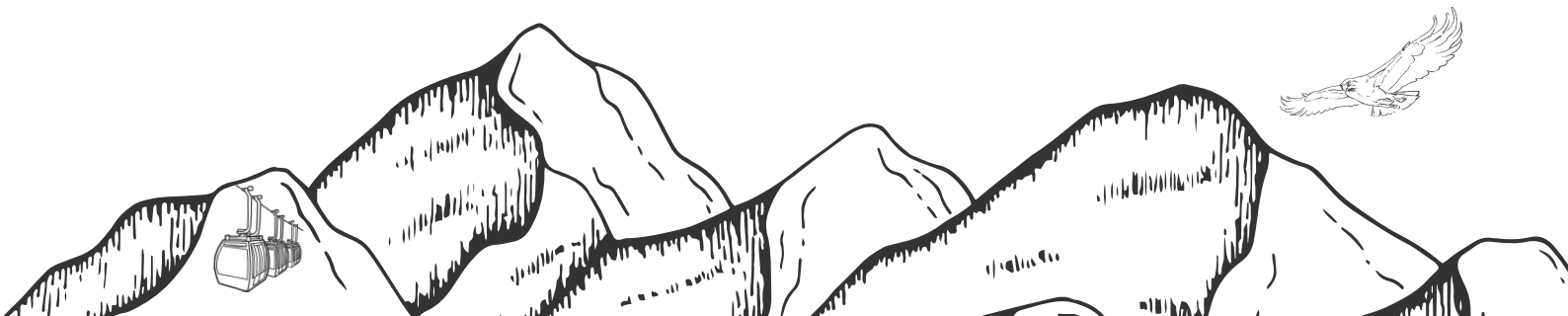




Menu



“Planches à partager”
“Board to share” / “I consiglio da condividere”

	Petite	Grande
Planche de charcuterie de montagne <i>Mountain charcuterie board / Tagliere di salumi di montagna</i>	17,00 €	22,00 €
Planche de fromage de pays <i>Country cheese board / Tagliere di formaggi di campagna</i>	17,00 €	22,00 €
Planche mixte (fromage et charcuterie) <i>Mixed board (cheese and charcuterie / Tavola mista (formaggi e salumi)</i>	19,00 €	24,00 €

Entrées / Salades
Starters - salads / Gli antipasti - le insalate

Tourte aux choux de Briançon “maison” <i>Cabbage Pie Briançon / Torta di cavoli di Briançon</i>	17,00 €
Beignet de reblochon <i>Reblochon beignet on a bed of vegetables / Beignet di reblochon su un letto di verdure</i>	18,00 €
Mi-cuit de foie gras maison et son chutney <i>Foie gras with fig chutney / Foie gras semicotto e il suo chutney di fichi</i>	24,00 €
Terrine de campagne du CHEF “maison” et son chutney <i>Chef's homemade terrine with fig chutney / Terrina di campagna dello chef “fatta in casa” con il suo chutney di fichi</i>	17,00 €
Les escargots à la Bourguignonne par 6 Les escargots à la Bourguignonne par 12	14,00 € 18,00 €
<i>The 6 or 12 Burgundian snails / 6 o 12 lumache alla Bourguignonne</i>	
Gratinée à l'oignon maison <i>Onion soup gratin / Gratinato alla cipolla</i>	15,00 €
La véritable salade Caesar <i>salade, poulet, crouton, parmesan, sauce Caesar</i> <i>salad, chicken, crouton, parmesan, Ceaser sauce</i> <i>insalata, pollo, crostino, parmigiano, salsa Caesar</i>	20,00 €
La salade “Hautes-Alpes” <i>salade, tomate, concombre, jambon cru, 2 ravioles du Champsur, 2 tourtons des Alpes, tomme du Queyras</i> <i>salad, tomato, cucumber, raw ham, 2 ravioli from Champsur, 2 tourtons from the Alps, toma from Queyras</i> <i>insalata, pomodoro, cetriolo, prosciutto crudo, 2 raviole di Champsaur, 2 tourtons delle Alpi, toma del Queyras</i>	20,00 €
La salade Biquette <i>salade, tomate, concombre, toasts de chèvre au miel, lardons grillés, oeufs durs</i> <i>salad, tomato, cucumber, goat cheese and honey toasts, grilled diced bacon, boiled eggs</i> <i>insalata, pomodoro, cetriolo, crostini di formaggio di capra al miele, pancetta gliagliata, uova sode</i>	20,00 €





Menu Vauban 38 €

Tourte aux choux de Briançon "maison"
Cabbage Pie Briançon / Torta di cavoli di Briançon

OU

Terrine de campagne du CHEF "maison"
Chef's homemade terrine / Terrina di campagna dello chef "fatta in casa"

OU

Salade du Champsaur, tourtons, ravioles et ses lamelles de jambon cru
Champsaur salad / insalata Champsaur



Gigot d'Agneau des Hautes-Alpes longuement braisé
Slowly braised leg of lamb / Cosciotto d'agnello

OU

Truite fraîche aux amandes
Fresh trout with almonds / Trota frasca alle mandorie



Duo de fromage
Duo of cheese / Bis di fromaggi

OU

Gâteau au fromage blanc au coulis de fruits rouges
Cottage cheese cake with red fruits coulis / Torta di fromage blanc con coulis di frutti rossi



Menu enfant 14 €

(10 ans max)

Children / Bambino

Mini tartiflette et jambon blanc
Little tartiflette and baked gam / Mini tartiflette e prosciutto cotto

OU

Aiguillettes de poulet panées et frites
Breaded chicken wotch franch fries / Filetti di pollo impanati e patatine fritte



1 boule de glace
1 scoop of ice-cream / 1 pallina di gelato





Viandes
Meat / La carne

- Gigot d'agneau des Hautes-Alpes longuement braisé (10 heures) 29,00 €**
Sowly braised leg of lamb from he Hautes-Alpes / Cosciotto d'agnello delle Hautes-Alpes
- Filet mignon de porc nappage barbecue cuisson basse température 28,00 €**
Filet mignon / Filetto mignon
- Faux filet mûré par nos soins (250g) 32,00 €**
Rib steak (home mûred) / Costata grigliata salsa (mûrata in casa)
- Magret de canard Français, jus de canard et poivre Sichuan 33,00 €**
French duck breast / Petto di anatra francese
- Burger des Alpes (possibilit  "v g ") 25,00 €**
Alps Burger (possibility veggie) / Burger delle Alpi (possibilita veggie)
pain aux céréales, fromage   raclette, oignon, salade, steak, sauce
cereal bread, raclette cheese, onions, salad, beef steak, sauce
pane ai cereali, formaggio raclette, cipolla, insalada, hamburger, salsa



Poissons
Fish / Il pesce

- Truite fraîche des Hautes-Alpes**
Fresh trout from the Hautes-Alpes / Trota fresca delle Hautes-Alpes
- Au Génépi (at genepi / al genepi) 26,00 €
 - Aux amandes (almonds / alle mandorle) 25,00 €
- Poisson du moment Ardoise €**
Fish of the moment / Pesce del momento



Pates et Risottos
Risotto- Pasta / I risotti

- Gratin de ravioles au bleu 23,00 €**
"Ravioles" (filled pasta speciality) gratin with blue cheese / Ravioli gratinati al bleu
- Risotto aux champignons 26,00 €**
Mushrooms risotto / Risotto con funghi



Spécialités Montagnardes

Mountain Specialities / Le specialità di montagna

Pierrade aux 3 viandes (min. 2 pers.) 32,00 € / pers.

Pierrade with 3 meats (min. 2 people) / Pierrade con 3 carni (min. 2 persone)

viandes (bœuf, volaille, canard), sauces, légumes à griller, frites, salade
meats (beef, poultry, duck), sauces, grilled vegetables, french fries, salad
carni (manzo, pollame, anatra), salse, verdure grigliate, patatine, insalata

Raclette au lait cru du grand briançonnais (min. 2 pers.) 28,00 € / pers.

Raclette cheese with melted raw milk from the great Briançonnais (min. 2 people)

Raclette con fromaggio al latte crudo del Briançonnais (min. 2 persone)

charcuteries de montagne, salade, pommes de terres
mountain cold cuts, salad, potatoes
salumi di montagna, insalata, patate

Boîte chaude des Hautes-Alpes 24,00 €

Hot box of Hautes-Alpes / Hot box delle Hautes-Alpes

boîte, jambon cru, pomme de terre, pain, salade
raw ham, potato, bread, salad
con génépi, prosciutto crudo, patate, pane, insalata

Fondue savoyarde royale (min. 2 pers) 27,00 € / pers.

Fondue savoyarde royale (min. 2 people) / Fonduta savoyarde royale (min. 2 persone)

3 fromages fondus, charcuteries des Hautes-Alpes, pain, salade
3 melted cheeses, mountain cold cuts, bread, salad
3 fromaggi fusi, salumi di montagna, pane, insalata

Fondue aux champignons du moment (min. 2 pers.) 29,00 € / pers.

Fondue with morels or ceps (min. 2 people) / Fonduta con spugnole (funghi) o fonduta di porcini (min. 2 persone)

3 fromages fondus, morilles ou cèpes, charcuteries des Hautes-Alpes, pain, salade
3 melted cheeses, morels or ceps, mountain cold cuts, bread, salad
3 fromaggi fusi, spugnole o funghi porcini, salumi di montagna, pane, insalata

Tartiflette des Alpes 23,00 €

Tartiflette of the Alps / Tartiflette delle Alpi

potatoes, bacon, cream, onions, reblochon, ham from the Hautes-Alpes, salad
potatoes, pancetta, panna, cipolle, reblochon, prosciutto delle Hautes-Alpes, insalata

Tartiflette briançonnaise 24,00 €

Tartiflette briançonnaise / Tartiflette di Briançon

potatoes, mushrooms, bacon, cream, onions, reblochon, ham from the Hautes-Alpes, salad
potatoes, mushrooms, bacon, cream, onions, reblochon, ham from the Hautes-Alpes, salad
potato, fungus, pancetta, panna, cipolle, reblochon, prosciutto delle Hautes-Alpes, insalata

Supplément salade, pommes de terre : +2.90 € / pers.

**Extra salad, potatoes
Supplemento insalata, patate**

Supplément charcuterie : +10 € / pers.

**Extra cold cuts
Supplemento salumi**

Possibilité d'assiette végétarienne - Fromage à raclette et fondue à volonté

Possibility of vegetarian dish - Raclette and melted cheese at will

Possibilità di piatto vegetariano - Raclette e fonduta a volontà

Prix nets TTC - Service compris

