

CUISINE
100%
MAISON

RESTAURANT



CREPERIE & GLACIER

PLATS RAPIDES

de 11h30 à 19h00

Plat du jour	15.00€
Tartiflette, salade	16.00€
Tartiflette, salade, charcuterie	21.00€
Steak hâché maison, frites, salade	17.50€
Le Croq-Ourson	15.00€
<i>raclette, jambon blanc, béchamel, salade, frites</i>	
Oreilles d'âne, salade	25.00€
Oreilles d'âne, salade, charcuterie	20.00€
Salade César	17.50€
<i>poulet pané aux corn flakes, copeaux de parmesan, crudités, salade, tomates, oeuf mollet</i>	

MAXI GALETTES SARAZIN

de 11h30 à 19h00
servie avec salade verte

Complète	11.50€
<i>oeuf, jambon, emmental</i>	
Savoyarde	14.00€
<i>Reblochon, oignons, pomme de terre, jambon blanc</i>	
Popeye	16.00€
<i>oeuf, gravlax de saumon, épinards, crème fraîche, emmental, pignons</i>	
Italienne	14.50€
<i>jambon cru, tomates fraîche, emmental, pesto, copeaux de parmesan</i>	
Seguin	13.00€
<i>chèvre, miel, crème, noix</i>	
Fromagère	14.00€
<i>emmental, bleu du Champsaur, chèvre</i>	
Primeur	13.00€
<i>emmental, légumes du moment</i>	
Figatelli	14.50€
<i>figatelli, crème, emmental, chèvre</i>	

FROMAGES FONDUS

avec charcuterie, salade,
pomme de terre et crudités

Saint-Laurent au lait de chèvre	22.00€
<i>pané au sésame de la Fromagerie Ebrard</i>	
Meuch'in cerclé à l'épicéa	23.00€
<i>de la ferme du Pré La Combe</i>	

BURGERS

pain aux graines (farine du Peyron), salade,
tomate, compoté d'oignons, servi avec frites

Cêpes et Foie Gras poêlé	25.00€
<i>steak haché maison</i>	
Bleu du Champsaur	23.00€
<i>steak haché maison, pancetta</i>	
Raclette du Champsaur	23.00€
<i>steak haché maison, galette de pomme de terre</i>	
Mi-cuit de Thon pané	24.00€
<i>mayonnaise aux herbes à l'ail noir et tomates confites</i>	
Morilles	24.00€
<i>steak haché maison</i>	

PLANCHE DE LA VALLEE

Tourtons, ravioles, oreilles d'âne,
charcuterie, salade, tomates, miel,
fromage de la ferme du Pré La Combe

25.00€

LOLOBALL

servi avec quinoa aux légumes, sauce soja et sésame,
légumes du moment, avocat

Gravlax saumon	20.00€
Tataki de Thon pané au sésame	23.00€
Poulet pané aux corn flakes	19.00€

SPECIALITES INDIVIDUELLES

Boîte chaude à l'ail noir	26.00€
<i>servie avec charcuterie, salade et pomme de terre</i>	
Boîte chaude à la crème de Truffes noires	26.00€
<i>servie avec charcuterie, salade et pomme de terre</i>	

MENU ENFANT

10.00€

Poulet pané
ou
Galette jambon-fromage
Légumes ou frites
2 boules de glaces
ou
Crêpes sucre ou Nutella
ou
Fromage blanc

VIANDES

avec frites, salade, crudités
sauce au choix

Magret de canard sauce Morilles	28.00€
<i>Origine France</i>	
Magret de canard au Miel du Champsaur	35.00€
<i>Pain d'épices et foie gras poêlé / Origine France</i>	
Magret de canard sauce Bleu	27.00€
<i>Origine France</i>	
Entrecôte locale	350g 28.00€ 600g 45.00€
Grillade d'agneau à l'ail confit	25.00€
<i>du Gaec des Sonailles</i>	
Tataki de boeuf	26.00€
<i>mariné au gingembre, curcuma, coriandre et sauce soja</i>	
Filet de boeuf aux 3 sauces	300g 34.00€

POISSONS

avec légumes, frites, salade, crudités

Tataki de thon pané aux graines	25.00€
<i>sauce betterave, fromage frais et piment d'Espelette</i>	
Gravlax de saumon maison	24.00€
<i>aux herbes et baies roses</i>	
Fish & Fish de l'Ourson	33.00€

FONDUES

aux 3 fromages du Pré La Combe
servies avec charcuterie, pomme de terre, salade et crudités

Fondue du Pré La Combe	24.00€ / pers.
<i>pain, salade, crudités, pommes de terre</i>	
Fondue Charcuterie	29.00€ / pers.
<i>pain, salade, charcuterie, pommes de terre</i>	
Fondue Cêpes ou Morilles	28.00€ / pers.
<i>pain, cêpes ou morilles, salade, crudités, pommes de terre</i>	
Fondue Cêpes ou Morilles et Charcuterie	33.00€ / pers.
<i>pain, cêpes ou morilles, salade, crudités, pommes de terre, charcuterie</i>	
Fondue crème de Truffe Noire	
<i>pain 31.00€ / pers. charcuterie 36.00€ / pers.</i>	

Pensez à réserver nos tonneaux !

Merci à nos fournisseurs locaux :

- Charcuterie de « Chez Ligo » à Ancelle
- Fromages de « la Fromagerie Ebrard » et de « la ferme du Pré La Combe » à Chabottes
- Tourtons et ravioles du « Champ d'Or » à Brutinel
- Miel de la « Miellerie d'Emilie » aux Infournas



**CUISINE
100%
MAISON**

RESTAURANT



CREPERIE & GLACIER

CREPES SUCREES

avec chantilly maison

Beurre, sucre	3.50€
Citron, sucre	3.80€
Confiture de figue de grand-mère	4.20€
Crème de marron	4.60€
Caramel beurre salé maison	4.60€
Miel du Champsaur	4.60€
Nutella	4.60€
Chocolat 70% maison	4.60€

CREPES FLAMBEES

avec chantilly maison

Flambée	7.00€
<i>Grand Marnier / Génépi / Quintreau / Don Papa</i>	
La Spéciale	9.00€
<i>miel, amandes effilées, pomme fondante flambée au calvados, glace vanille</i>	

CREPES MAGIQUES

avec chantilly maison

Bueno	8.50€
<i>Nutella, bueno, glace bueno, noisettes</i>	
Tagada	8.50€
<i>confiture de fraise, fraises tagada, glace fraise</i>	
Snikers	8.50€
<i>caramel beurre salé, chocolat chaud, cacahuètes, glace snikers</i>	

GAUFRES MAISON

avec chantilly maison

Sucre glace	4.90€
Nutella	5.90€
Chocolat 70% maison	5.90€
Caramel beurre salé maison	5.90€
Crème de marron	5.90€
Miel du Champsaur	5.90€

CREPES GOURMANDES

avec chantilly maison

Praline Rose	7.00€
<i>miel, amandes effilées, glace praline rose</i>	
Onctueuse	7.00€
<i>caramel beurre salé, glace vanille, chocolat chaud, éclats de spéculos</i>	
Purple	7.00€
<i>marmelade de myrtilles, pomme fondante, glace yaourt</i>	
L'Andalouse	7.00€
<i>pomme fondante, miel du champsaur, cerneaux de noix</i>	
La Banana	7.00€
<i>banane fraîche, nutella, coco râpée</i>	

DESSERTS MAISON

avec chantilly maison

Panna Cotta	8.50€
<i>fleur d'oranger, pistache, miel</i>	
Profiteroles vanille	8.50€
<i>sauce chocolat chaud</i>	
Tarte du jour	8.50€
Crème brûlée	8.50€
Tiramisu	8.50€
Mousse chocolat	8.50€
Mille-Feuille	
<i>crème de marron, marron chouchou</i>	
Fromage blanc	8.50€
<i>sucré / coulis myrtilles / crème de marron / confiture de figues de grand-mère / miel et amandes effilées</i>	

GLACES

avec chantilly maison



1 boule : 3.00€	<i>Parfums : vanille, fraise, yaourt, chocolat, café, pistache, cannelle, coco, bueno, snikers, praline rose, myrtille, framboise, citron, Génépi</i>
2 boules : 5.50€	
3 boules : 8.00€	
Chocolat / Café / Caramel liégeois	9.00€
Dame Blanche	9.00€
Banane de Lolo	10.00€
<i>glace coco, vanille, snikers, banane, nutella, chantilly</i>	
Champsaurine	10.00€
<i>glace myrtille, glace Génépi, Génépi</i>	
Colonel jaune	10.00€
<i>glace citron, vodka</i>	

BOISSONS

SIROP A L'EAU DU DIABOLO	2.80€
Grenadine / Fraise / Menthe / Pêche / Citron / Juicy / Cassis / Cerise / Framboise / Violette / Kiwi / Orgeat / Pamplemousse	
SODAS	4.00€
Pepsi / Pepsi Max / Orangina / Ice Tea / Schweppes tonic / Schweppes Agrumes / Perrier / Oasis	
JUS DE FRUITS	
Granini	4.00€
<i>Orange / Pomme / Ananas / ACE</i>	
Jus de fruit pressé	5.00€
<i>Citron / Orange / Citron & Orange</i>	
Jus de fruit frais maison	6.00€
<i>Pomme / Poire / Pomme & Poire</i>	
CAFE FRAPPE AVEC CHANTILLY MAISON	5.00€
<i>Vanille / Coco / Noisette / Caramel</i>	

BOISSON CHAUDES	
Café / Déca	1.80€
Noisette	2.00€
Double café	3.40€
Chocolat chaud	3.50€
Grand Crème	3.60€
Chocolat Viennois / Cappuccino chantilly maison	5.00€
Vin chaud maison	5.00€
Jus de pomme chaud maison	5.00€
Thés et tisanes	3.50€
Eaux	
Vittel 1L	5.00€
Vittel 1/4L	2.50€
Perrier fines bulles 1L	5.00€

BIERES PRESSION	
Demi Picon	5.00€
Demi Génépi	5.00€
1664	25cl 3.50€ 50cl 6.50€
Grimbergen blonde	25cl 4.50€ 50cl 8.50€
Grimbergen blanche	25cl 4.50€ 50cl 8.50€
La Bête	25cl 5.00€ 50cl 9.00€
Bière du mois	25cl 5.00€ 50cl 9.00€
BIERES BOUTEILLE	
Desperados 33cl	5.00€
Walpine <i>bière locale des Hautes-Alpes 33cl</i>	6.00€
<i>IPA / API / Blodnette / Blanche Neige / Walpé</i>	
CIDRE BRUT & DOUX 33CL	5.00€
WHISKYS	
Ballantine's 4cl	6.00€
Jack Daniel's 4cl	7.00€

VERRE DE VIN	5.00€
RHUM	8.00€
Don Papa / Diplomatico / Bumbu	
APERITIFS	
Ricard / 51 2cl	3.00€
Matini blanc ou rouge / Porto	4.50€
Prosecco / Kir	4.50€
Rosé pamplemousse, châtaigne ou pêche	6.50€
DIGESTIFS	6.00€
Génépi «Guillaumette» / Limoncello / Get 27 / Malibu / Calvados / Cognac / Poire 4cl	
COCKTAILS	8.50€
Apérol Spritz / Mojito / Malibu Sunrise / Mojito champsaurin (génépi & myrtille) / Pina Colada / Mai Tai / / Cointreau Fizz / Moscow Mule	

VINS ROUGES	
Domaine de Treilloux BIO	75 cl 24€
<i>IGP Hautes-Alpes</i>	
Divines Restanques IGP Var	75 cl 19€
Cuvée Perrin Côte du Rhone	75 cl 22€
<i>AOP Côte du Rhone</i>	
Vacqueyras Domaine Vieux Clocher	75 cl 29€
<i>AOP Côte du Rhone</i>	
Crozos Hermitage les Domaniales	75 cl 32€
<i>AOP Côte du Rhone</i>	
Côte Rôtie les Cassines Jaboulet	75 cl 79€
<i>AOP Côte du Rhone</i>	
Provence Real Domaine Clos Real Bio	75 cl 26€
<i>AOP Provence</i>	
St Emilion grand cru chateau Haut Boutisse	75 cl 29€
<i>AOP Bordeaux</i>	
Nuit St Georges Domaine Faiveley	75 cl 64€
<i>AOP Bourgogne</i>	
VIN ROSES	
Divines Restanques IGP Var	75 cl 19€
Côte de Provence M de Minuty	75 cl 32€
<i>AOP Provence</i>	
Bandol Domaine de la Garenne	75 cl 26€
<i>AOP Provence</i>	

VINS BLANCS	
Domaine de Treilloux BIO	75 cl 24€
<i>IGP Hautes-Alpes</i>	
Divines Restanques IGP Var	75 cl 19€
St Joseph le Grand Pompé Jaboulet	75 cl 36€
<i>AOP Côte du Rhone</i>	
Enjoy blanc moelleux Domaine de Joy	75 cl 22€
<i>IGP Côte de Gascogne</i>	
Côte de Provence Tasquier	75 cl 22€
<i>AOP Provence</i>	
Petit Chablis Vibrant la Chablisienne	75 cl 29€
<i>IGP Bourgogne</i>	
Sancerre Domaine de St Romble	75 cl 39€
<i>AOP Loire</i>	
Pouilly Fuisse Jaffelin AOP Bourgogne	75 cl 44€
BULLES ET CHAMPAGNES	
Prosecco Extra Dry Sensi DOC, blanc	75 cl 20€
Champagne Taittinger Cuvée Prestige	75 cl 80€
<i>blanc, AOP Champagne</i>	