

RESTAURANT

**CUISINE
MAISON**

**PRODUITS
LOCAUX**



Laurent, Mary et leur équipe sont heureux de vous accueillir dans leur établissement et de partager avec vous les incursions maison basées sur les produits locaux, servis dans un ambiance familiale et conviviale !

BOISSONS

SIROPS A L'EAU OU DIABOLOS 2.80€
Grenadine / Fraise / Menthe / Pêche
Citron / Jucci / 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€
Pomme / Ananas / ACE / orange / abricot
Jus de fruits pressés 5.00€
Citron / Orange / Citron & Orange

CAFE FRAPPE AVEC CHANTILLY MAISON 5.00€
Vanille / Coco / Caramel

EAUX
Vittel 1L 5.00€
Vittel 1/4L 2.50€
Perrier fines bulles 1L 5.00€

CIDRE BRUT & DOUX 33CL 5.00€

BOISSONS CHAUDES
Café / Déca 1.80€
Noisette 2.00€
Double café 3.40€
Chocolat chaud 3.50€
Grand Crème 3.60€
Chocolat Viennois / Cappucino chantilly maison 5.00€
Irish Coffee 9.00€
Choco Coco 7.00€
chocolat, malibu, chantilly maison
Vin chaud maison 5.00€
Jus de pommes chaud maison 5.00€
Thés et infusions 3.50€

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€
Grimbergen rouge 25cl 4.50€ 50cl 8.50€
La Bête 25cl 5.00€ 50cl 9.00€
Bière du mois 25cl 5.00€ 50cl 9.00€

BIERES BOUTEILLES
Desperados 33cl 5.00€
Walpin bière locale des Hautes-Alpes 33cl 6.00€
IPA / API / Blondinette / Blanche Neige / Walpé / Miel

WHISKIES
Ballantine's 4cl 6.00€
Jack Daniel's 5cl 7.00€

VERRE DE VIN 5.00€
rouge / blanc / rosé

RHUMS 8.00€
Don Papa / Diplomatico / Bumbu

APERITIFS
Ricard / 51 2cl 3.00€
Matini blanc ou rouge / Porto 4.50€
Prosecco / Kir de l'Ourson 4.50€
Rosé 6.50€
pamplemousse, châtaigne ou pêche

DIGESTIFS 6.00€
Génépi «Guillaumette» / Limoncello / Get 27 / Malibu / Calvados / Cognac / Poire / Gin local

COCKTAILS 8.50€
Apérol Spritz / Mojito / Malibu Sunrise / Mojito champsaurin (génépi & myrtille) / Pina Colada / Maï Tai / Cointreau Fizz / Moscow Mule

VINS

VINS ROUGES

Domaine de Treilloux BIO IGP Hautes-Alpes	75 cl 24€
Divines Restanques IGP Var Cuvée Perrin Côte du Rhône AOP Côte du Rhône	75 cl 19€ 75 cl 22€
Vacqueyras Domaine Vieux Clocher AOP Côte du Rhône	75 cl 29€
Crozes Hermitage les Domaniales AOP Côte du Rhône	75 cl 32€
Côte Rôtie les Cassines Jaboulet AOP Côte du Rhône	75 cl 79€
Provence Real Domaine Clos Real Bio AOP Provence	75 cl 26€
St Emilion grand cru château Haut Boutisse AOP Bordeaux	75 cl 29€
Nuit St Georges Domaine Faiveley AOP Bourgogne	75 cl 64€

VINS ROSES

Divines Restanques IGP Var Côte de Provence M de Minuty AOP Provence	75 cl 19€ 75 cl 32€
Bandol Domaine de la Garenne AOP Provence	75 cl 26€

VINS BLANCS

Domaine de Treilloux BIO IGP Hautes-Alpes	75 cl 24€
Divines Restanques IGP Var St Joseph le Grand Pompé Jaboulet AOP Côte du Rhône	75 cl 19€ 75 cl 36€
Enjoy blanc moelleux Domaine de Joy IGP Côte de Gascogne	75 cl 22€
Côte de Provence Tasquier AOP Provence	75 cl 22€
Petit Chablis Vibrant la Chablisienne IGP Bourgogne	75 cl 29€
Sancerre Domaine de St Romble AOP Loire	75 cl 39€
Pouilly Fuissé Jaffelin AOP Bourgogne	75 cl 44€

BULLES ET CHAMPAGNES

Prosecco Extra Dry Sensi DOC, blanc	75 cl 20€
Champagne Taittinger Cuvée Prestige blanc, AOP Champagne	75 cl 80€

A PARTAGER

OU PAS !

Planche mi-charcuterie / mi-fromage 4 jambons crus, 4 pancettas, 4 boeufs séchés, 4 saucisses sèches, Cantal entredeux, Reblochon, Conté, Beaufort	32.00€
Foie gras maison pot de 200g Toasts et chutney du jour	33.00€



MENU ENFANT

jusqu'à 10 ans

10.00€	Poulet pané, frites maison
	ou
	Petit tataki de thon, frites maison
	ou
	Petite tartiflette, salade
	Crêpe sucre ou Nutella
	ou
	Fromage blanc

PLANCHE DE LA VALLEE

Tourtons, ravioles, oreilles d'âne, charcuterie locale, salade, tomates, miel, fromage du Champsaur	25.00€
---	--------

SPECIALITES DE LOLO

Gratin d'avocat au chèvre chaud carottes et curry	21.00€
Ravioles du Champsaur aux Morilles gratinées, avec salade et charcuterie	24.00€

LOLOBALLS

servis 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€

VIANDES

avec frites maison, salade, crudités

Magret de canard sauce Morilles maison	28.00€
<small>Origine France</small>	
Magret de canard au Miel du Champsaur	35.00€
<small>Pain d'épices et foie gras poêlé / Origine France</small>	
Magret de canard sauce Bleu du Queyras maison	27.00€
<small>Origine France</small>	
Entrecôte locale	350g 24.00€ 600g 38.00€
<small>sauce maison au choix (morilles, cèpes, Bleu du Queyras, figatelli)</small>	
Grillade d'agneau à l'ail confit	25.00€
<small>du Gaec des Sonailles</small>	
Tataki de boeuf	26.00€
<small>Origine France mariné au gingembre, curcuma, coriandre et sauce soja</small>	
Filet de boeuf	300g 34.00€
<small>Origine France sauce maison au choix (morilles, cèpes, Bleu du Queyras, figatelli)</small>	
Filet de rumsteak	24.00€
<small>origine Simmental sauce maison au choix (morilles, cèpes, Bleu du Queyras, figatelli)</small>	



BURGERS

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

Cèpes et Foie Gras poêlé	25.00€
<small>steak haché maison*</small>	
Bleu du Queyras	23.00€
<small>steak haché maison*, pancetta locale</small>	
Raclette du Champsaur	23.00€
<small>steak haché maison*, galette de pomme de terre</small>	
Mi-cuit de thon pané	24.00€
<small>mayonnaise maison aux herbes à l'ail noir et tomates confites</small>	
Morilles	24.00€
<small>steak haché maison*</small>	
<small>*Origine France Hautes-Alpes</small>	

POISSONS

avec légumes, frites maison, salade, crudités

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

SPECIALITES DE L'OURSON

FONDUES

servies avec charcuterie, pomme de terre, salade et crudités

- Fromage du Champsaur -
- ou
- Fromage Savoyard -
- ou
- Fromage du Champsaur à la bière Drac Vador -

Nature	24.00€/pers.
Nature & Charcuterie	29.00€/pers.
Cèpes <i>ou</i> Morilles	28.00€/pers.
Cèpes <i>ou</i> Morilles & Charcuterie	33.00€/pers.
Crème de Truffe Noire & Charcuterie	36.00€/pers.

FROMAGES DE L'OURSON

avec charcuterie locale, salade, pommes de terre et crudités

Boite chaude à l'ail noir	26.00€
<small>de la Fromagerie Ebrard</small>	
Boite chaude à la crème de Truffes noires	26.00€
<small>de la Fromagerie Ebrard</small>	
Saint-Laurent au lait de chèvre	22.00€
<small>pané au sésame de la Fromagerie Ebrard</small>	
Meuch'in cerclé à l'épicéa	23.00€
<small>de la ferme du Pré La Combe</small>	

Pensez à réserver nos tonneaux !



FONDUES

servies avec charcuterie,
pomme de terre, salade et crudités

- Fromage du Champsaur -

ou

- Fromage Savoyard -

ou

- Fromage du Champsaur à la bière Drac Vador -

Nature	24.00€/pers.
Nature & Charcuterie	29.00€/pers.
Cêpes ou Morilles	28.00€/pers.
Cêpes ou Morilles & Charcuterie	33.00€/pers.
Crème de Truffe Noire & Charcuterie	36.00€/pers.

Pensez à réserver nos tonneaux !

FROMAGES DE L'OURSON

avec charcuterie locale, salade,
pommes de terre et crudités

Boîte chaude à l'ail noir	26.00€
<i>de la Fromagerie Ebrard</i>	
Boîte chaude à la crème de Truffes noires	26.00€
<i>de la Fromagerie Ebrard</i>	
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>	



RACLETTES DU CHAMPSAUR

avec charcuterie locale, salade,
pommes de terre et crudités

Raclette du Pré la Combe	26.00€/pers.
Raclette chèvre de la Fromagerie Ebrard	26.00€/pers.
Raclette au Brézain de la Fromagerie Ebrard	26.00€/pers.
<i>fumée au feu de bois</i>	
Raclette ail des ours de la Fromagerie Ebrard	26.00€/pers.

FONDUE DE L'AZI

viande crue, frites maison, salade, crudités
32.00€/pers.

Vous tremperez la viande de boeuf
dans le fromage fondu du Champsaur

supplément charcuterie locale : 8.00€

FONDUES BOURGUIGNONES

viande, frites maison, salade, crudités
avec sauce maison

Boeuf	28.00€/pers.
<i>300g/pers.</i>	
Boeuf et magret	30.00€/pers.
<i>300g/pers.</i>	
Filet de boeuf	32.00€/pers.
<i>300g/pers.</i>	
Magret de canard	30.00€/pers.
<i>300g/pers.</i>	

FONDUES BACCHUS

bouillon de vin rouge et sa garniture aromatique
viande, frites maison, salade, crudités

Boeuf	28.00€/pers.
<i>300g/pers.</i>	
Boeuf et magret	30.00€/pers.
<i>300g/pers.</i>	
Filet de boeuf	32.00€/pers.
<i>300g/pers.</i>	
Magret de canard	30.00€/pers.
<i>300g/pers.</i>	

CREPES SUCREES

avec chantilly maison

Beurre, sucre	3.50€
Citron, sucre	3.80€
Confiture de figues de grand-mère	4.20€
Crème de marrons	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 / Cointreau / Don Papa</i>	
La Spéciale	9.00€
<i>miel, amandes effilées, pommes fondantes flambée au calvados, glace vanille</i>	

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 spéculoos</i>	
Purple	7.00€
<i>marmelade de myrtilles, pommes fondantes, glace yaourt</i>	
L'Andalouse	7.00€
<i>pommes fondantes, miel du champsaur, cerneaux de noix</i>	
La Banana	7.00€
<i>banane fraîche, nutella, coco râpée</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 marrons	5.90€
Miel du Champsaur	5.90€

DESSERTS MAISON

avec chantilly maison

Panna Cotta	8.50€
<i>fleur d'oranger, pistache, miel</i>	
Profiteroles vanille	9.50€
<i>sauce chocolat chaud</i>	
Tarte du jour	8.50€
Crème brûlée	8.50€
Tiramisu	8.50€
Mousse chocolat	6.00€
Gratin Nutella framboises	8.50€
Millefeuille	
<i>crème de marrons, marrons, chouchous</i>	
Fromage blanc	6.00€
<i>sucre / coulis myrtilles / crème de marrons / 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,</i>
2 boules : 5.50€	<i>pistache, cannelle, coco, bueno, snikers, praline rose,</i>
3 boules : 8.00€	<i>myrtille, framboise, citron, Génépi</i>
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>	

Nous remercions tous nos producteurs et artisans locaux qui soutiennent notre démarche et fournissent notre établissement.

GLACES



avec chantilly maison

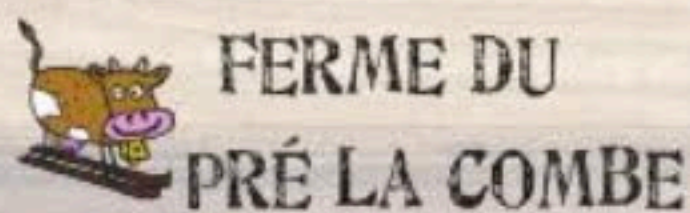
1 boule : 3.00€
2 boules : 5.50€
3 boules : 8.00€

Parfums : vanille, fraise, yaourt, chocolat, café,
pistache, cannelle, coco, bueno, snikers, praline rose,
myrtille, framboise, citron, Génépi

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>	

Nous remercions tous nos producteurs et artisans locaux qui soutiennent notre démarche et fournissent notre établissement.

- Fromagerie du Pré La Combe, ferme le Gâ, 05260 Chabottes
- La Ferme Drouhot, Les Infournas Hauts, 05500 St Bonnet en Cham
- Ferme des Sonnailles, les faix, 05260 Ancelle
- Fromagerie Ebrard, 05260 Chabottes
- Guillaume Génépi, Pont du Fossé, 05260 St Jean St Nicolas
- Brasserie Walpine, Pont du Fossé, 05260 St Jean St Nicolas
- La Ferme du Veyre, les Alliberts, 05500 St Bonnet en Champsaur
- Gayral Reynier, Pont du Fossé, 05260 St Jean St Nicolas
- Ferme Dallas, 05800 Aubessagne
- Boulangerie Ricou, 05260 Chabottes
- Gaec Banc du Peyron, 05500 St Bonnet en Champsaur



ORIGINE DES VIANDES :

- Boeuf : France, Hautes-Alpes (steak haché, mijoté de Lolo, entrecôte (selon arrivage), Allemagne, Simental (entrecôte)
- Magret de canard : France
- Agneau : France, Hautes-Alpes
- Poulet : France (poulet pané)

Liste des allergènes :

- 1 - Gluten / 2 - Gluten / 3 - Crustacés / 4 - Oeufs / 5 - Poissons / 6 - Arachides / 7 - Soja / 8 - Lait / 9 - Fruis à coques / 10 - Céleri / 11 - Moutarde / 12 - Sulfites / 13 - Lupin / 14 - Mollusques
- 1 - Poulet ; 1 - Poulet pané ; Pain ; Pain burger ; Pain pour fondue ; Crêpes sucrées ; Gaufres ; Glace Bueno ; Bières ; Tartes ; Tiramisu ; Tiramisu ; Profiteroles ; Gratin d'avocat chèvre ; Tourtons ; Oreilles d'âne ; Ravioles du Chamspaur ; St Laurent p Monsieur ; Baba au rhum ; Gratin nutella-framboise ; Mijoté de boeuf
- 2 - /
- 3 - Crêpes ; 3 - Crêpes sucrées ; Gaufres ; Glace Génépi ; Glace Vanille ; Tartes ; Moelleux ; Mousses ; Profiteroles ; Poulet pané ; Pain pané ; Pain ; Pain Burger ; Pain pour fondue ; Tiramisu ; Crème brûlée ; mayonnaise ; Baba au Rhum ; Gratin nutella
- 4 - 4 - Gravlax de saumon ; Tataki de thon
- 5 - 5 - Glace snikers
- 6 - 6 - Sauce loloball ; Tataki de thon ; tataki de boeuf
- 7 - Gaufre ; 7 - Gaufre ; Crêpes sucrées ; Fondues au fromage ; Spécialités au fromage ; Crèmes glacées ; Pain burger ; Sauce aux cèpes ; aux cèpes ; Fromages ; Tourtons ; Ravioles du Chamspaur ; Oreilles d'âne ; Tartes ; Moelleux ; Tiramisu ; Profiteroles ; Gratin d'avocat ; d'avocat chèvre ; Croque Monsieur ; Baba au Rhum ; Gratin nutelle-framboise ; Mousse ; Crème liquide
- 8 - 8 - Glace Bueno ; Tarte amandine ; Nutella
- 9 - 9 - Mijoté de boeuf
- 10 - 10 - Vinaigrette ; Sauce César ; Mayonnaise
- 11 - /
- 12 - 12 - Vins rouges ; Bières