

Les Apéritifs

Vin au verre

5,50

blanc légèrement sucré

Côte de Gascogne

« Chambre d'amour »

La bouteille 21,00

blanc sec

« Tariquet Collombard »

« Petit Chablis »

Les Kirs

4,00

Cassis, mûre,
pêche, framboise.

Au vin blanc

Au cidre

Pétillant

Nos Spécialités

Le vin de pêche 4,00

Le vin de Gênepi 4,00

Le Pampelune 4,50

vin rosé et pamplemousse

Le rosé pêche 4,50

Le Délice bear 6,50

Liqueur Jacks Daniels Honey

« au miel », cointreau, limonade,
citron.

Le cocktail de l'ourson

6,50

à base de gènepi.....

Les Anisés

Ricard, Pastis 51

Perroquet, tomate Et Mauresque

2,60

Champagne

Feuillatte La bouteille

20cl 16,00

Taittinger prestige

75cl 65,00 / 150cl 120,00

Ruinard blanc de blanc

75cl 90,00

Les Vins cuits

3,80

Martini rouge et blanc,

Porto.

Les whiskies

Clan campbell

Baby 3,00 / Whiskies 4,80

Jack Daniels

Baby 3,20 / Whiskies 5,00

Avec soda +1,00

Whisky Japonais « Tokinoya »

Baby 3,50 / Whiskies 5,50

Américano 6,00

Martini Gin 4,50

Les Boissons



Les Sodas et Pago 3,50

Pepsi, Pepsi light, Orangina,
Fanta orange, Oasis tropical,
Schewwpes agrum, schewwpes,
Ice tea, Diabolo, perrier, Red bull.....

Jus de fraise, Orange, Pomme,
Pamplemousse, Ace, Poire, Tomate,
Mangue, Ananas
Pêche, Abricot.

Les bières

A la pression

Stella Artois :2,80 / Sérieux 5,40
Leffe blonde: 3,70 / Sérieux 6,00
Leffe Ruby: 3,90 / Sérieux 6,20
Hoogarden 3,90 / Sérieux 6,20

A la bouteille

Desperados : 4,20
VO ambrée des hautes Alpes : 4,20
Leffe brune : 4,20
La chouffe : 4,20

Vittel

Litre 4,50
1/2 L 3,60

San pellegrino

Litre 4,60
1/2 L 3,90

Les sirops à l'eau

2,50

Ananas / Cannelle / Cassis /
Cerise / Citron / PaK /
Grenadine / Fraise / Framboise /
Pamplemousse rose / Pêche /
Menthe / Gambetta / Pomme /
Orgeat / Bubble gum /
Pomme d'amour / Mûre /
Anis / Barbe A papa .

Les cidres

Brut ou doux

La bouteille 33cl 3,50
La bouteille 3/4 8,50



Les tapas à partager



Plateau de cochonnaille

petit 12,00 / grand 18,00

Jambon de pays, coppa de Parme,
pavé aux cépes, galet,
viande séchées des Alpes,
cornichons



plateau mixte
20,00

Charcuterie et fromages

Tomme de savoie au lait cru

Abondance
Beaufort
comté



Croustillants de chèvre fondant

LES 8 : 10euros

Assortiments de Tourtons

les 8: 10euros

croustillants de seiche

Les 8: 10euros



la petite fondue de reblochon à partager

14,00



servie dans un poëlon

avec des croutons.



Les grillades



Origine des viandes
Steak haché : France
Entrecôte : Allemagne
Coeur TT : Allemagne
Agneau : France
Canard : France

Entrecôte grillée (300g) 18,50

Maxi entrecôte grillée (500g) 24,50

Avec sauce poivre ou roquefort +2,00

Magret de canard grillé 19,00

Magret de canard au miel 20,00

Nos viandes sont servies avec **des frites maison et une petite salade.**

Vous pouvez remplacer les frites par des tourtons .



Carpaccio de Boeuf «VBF»

façon Alpage

11,50

Marinade maison et copeaux d'Abondance .

Avec frites maison 14,00

Les spécialités individuelles

Hamburger Savoyard

Pain frais pavot et sarrasin, steak haché du boucher,
raclette au lait cru fondue,
oignons rouges, tomate,
salade.
servi avec des frites maison
et salade verte
16,80



Le plateau découverte

pour 2 personnes 36,00euros
oreille d'âne, coppa,
viande séchée des Alpes,
assortiment de tourtons, ravioles,
beaufort et abondance,
confiture d'olive et tapenade maison,
trio de salade et tomate



Escalope Jurassienne

24,80

Servie avec des frites maison
et une salade.

Escalope de veau gratinée
au comté Avec
du jambon
de pays.



Les gratinades

Avec salade verte.

Gratin de ravioles

du Champ d'or à Brutinel

aux morilles et au beaufort

18,50

Les 2'Oreilles d'âne 14,80

Spécialité du Champsaur à base d'épinards
et de crêpes gratinées au four.

Ce plat doit son nom à la feuille d'épinard
sauvage qui doit être ramassée
quand elle atteint la taille d'une oreille d'âne.

Le menu petit ourson 10,50

pepsi, sirop à l'eau, diabolo, jus d'orange ou de pomme,
Ice-Tea, Fruit shoot orange ou multifruit.

Oreille d'âne avec noix de jambon blanc

ou **Steak haché** du boucher ou **nuggets** plein filet de poulet
ou noix de **jambon blanc**
avec frites maison.

Ou crêpe jambon et fromage.

Crêpe nutella ou sucre, Ou **glace** 2 boules ou
mousse au chocolat maison ou **fromage blanc** sucre ou myrtille.

Pour
les Enfants





Les Spécialités à partager

À partir de 2 personnes
Le prix étant pour 1 personne.

La Pierrade de l'Ourson

350g / personne

Sur une pierre chaude, vous pourrez cuire du boeuf, du veau et du canard que vous dégusterez avec des sauces maison, accompagnés de tourtons aux chèvre et aux pommes de terre.

de ravioles du Champsaur sur un lit de salade verte et de frites maison



26,00 par personne.

La Raclette en tête à tête.....

Vous ferez fondre du fromage que vous déposerez sur des pommes de terre et de la charcuterie fraîchement coupée tel que de la coppa, du jambon de pays de 12 mois, de la viande séchée des Alpes, du pavé aux cèpes, galet et noix de jambon blanc.

Le tout agrémenté de condiments.

La raclette au lait cru tradition 24,00 par personne.

Nous vous proposons également

La raclette à la tomme de brebis 24,00

La raclette d'Abondance 24,00

La raclette au Brézain fumé
au feu de bois 24,00



Les Spécialités à partager

À partir de 2 personnes
Le prix étant pour 1 personne.



La Fondue Savoyarde 18,50 par personne

Vous ferez tremper des croutons de pain dans un trio de fromages fondus tel que comté, beaufort et emmental.

Le tout servi avec une salade verte.

Nous la proposons également:

Avec des cèpes 21,00

Avec des morilles 21,00

Royale « assortiment de charcuterie » +4,00



La véritable fondue Suisse

Comme pour la fondue Savoyarde, trio de fromages suisses tel que le gruyère suisse AOC, Vacherin fribourgeois et gruyère d'alpage.

21,50 par personne.

La fondue Bourguignonne

300g / personne

Dans un poêlon d'huile chaude, vous ferez cuire de la viande de boeuf que vous dégusterez avec des sauces maison chaudes et froides accompagnées de frites maison et de salade.

22,50 par personne.

Si vous préférez la cuisson au vin rouge :

Essayez **La fondue bacchus** 23,50.





Les crêpes au sarrasin



Les crêpes garnies de salade

La Complète 9,00

Oeuf, jambon, emmental.

La Délice de l'ours 9,50

Oeuf, emmental, lardons frits, crème fraîche.

L'Alpage 11,50

Oeuf, emmental, Chèvre fondant, viande séchée des Alpes.

La Verte-Vallée 11,50

Emmental, roquefort, émincé de poulet mariné, noix.

La Crèmeuse 11,50

Emmental, chèvre fondant, roquefort, noix.

La Savoyarde 12,00

Raclette au lait cru fondue, pommes de terre, jambon blanc.



Les simples 6,50

La jambon emmental

La jambon oeuf

L'oeuf emmental



Demandez nos eidres brut ou doux

° La bouteille 33cl 3,50

° La bouteille 75cl 8,50

La carte des Vins

le meilleur vin, c'est celui
que l'on boit en famille ou
entre amis

Les Vins blancs

°Côte de Gascogne

« chambre d'amour » Vin sucré

le verre 5,00 / 75cl 23,00

°Côte de Gascogne

« Tariquet Collombard »

Le verre 5,00 / 75cl 21,50

°Petit chablis

le verre 5,00 / 75cl 22,50

°Apremont « gastro »

37,5cl 12,50 / 75cl 19,80

°Chignin Bergeron 75cl 22,50

°St Véran 75cl 22,50

°Roussette

37,5cl 13,500 / 75cl 23,50

°Chablis 75cl 23,50

Les vins rouges

°Côte de luberon « Val joanis »

37,5cl 14,80 / 75cl 18,20

°Côte du Rhône Jaboulet « Parallèle45 »

37,5cl 14,80 / 75cl 18,80

°Vaqueiras Jaboulet

37,5cl 18,80 / 75cl 26,40

°Croze Hermitage Jaboulet

le verre 5,50 / 75cl 28,00 / 150cl 52,00

°ST Joseph Jaboulet 75cl 28,50

°Maçon « Henry Fessy » 75cl 27,00

°Givry Bourgogne « Champ Lalot » 75cl 28,50

°Coteau Bourguignon 75cl 27,00

Les vins de nos régions

°Domaine de Tresbaudon 05 Tallard

Rouge / Rosé

La bouteille 50cl 12,50

°Domaine de Treilloux bio

Blanc / Rouge

La bouteille 75cl 18,00

Le vin en pichet

Rouge : Côte du Rhône

Rosé et blanc : Pierrevert AOP

Le verre 4,00

Le pichet

50cl 8,50

100cl 16,00

Les vins rosés

°Vin de pays d'oc gris blanc « Gérard Bertrand

Le verre 4,50 / 75cl 17,50

°Côte de Provence AOP « Esquisse »

50cl 13,80 / 75cl 18,80

°Ière St André de Figuière

75cl 25,00

°Minuty prestige

le verre 5,50 / 75 cl 28,00