

## ENTREES

Salade Caesar (Filet de Poulet, Grana Padano, Croutons et Lardons poêlés)	18.00€
Salade Végétarienne (Croustillous Tomates, Courgettes-Basilic -spécialité des Hautes-Alpes sans gluten-, Guacamole, Vinaigrette au Sésame, Pop-Corn et Légumes de saison)	18.00€
Salade Chèvre (Salade, Jambon cru, boîte de Chèvre four)	18.00€
Pinsa (Crème fraîche, Lardons, Oignons, Belicieux (Fromage de Brebis de la Fromagerie de la Durance)	18.00€
Foie gras de Canard maison et sa confiture de « Gratte-Cul »	21.50€
Saumon fumé par nos soins au Bois de Hêtre	18.00€
Potage (uniquement le soir)	9.50€

## PÂTES

Ravioles artisanales du Dauphiné aux Cèpes gratinées au Grana Padano	19.50€
Gnocchi à la Sorrentina	19.50€
Gnocchi au Bleu du Queyras	19.50€
Linguine aux Gambas à l'Armoricaine	28.00€
Ramen de Légumes, Œuf, Miso	18.50€

## VIANDES

Filet de Bœuf sauce aux Morilles	28.50€
Sauté de Ris de Veau sauce Morilles	29.50€
Noix d'Entrecôte grillée Wagyu (Royaume-Uni) 200gr.	38.00€
Noix d'Entrecôte grillée Wagyu (Royaume-Uni) 300gr.	57.00€
Tête de veau sauce Ravigote	19.50€
Tartare de Bœuf coupé Main et ses Condiments, Salade verte et Frites	21.50€
Carré de Cochon « Duroc de Batallé », jus au Génépi	24.00€

## POISSONS

Bourride de Daurade Royale sauce Aioli	24.00€
Noix de Saint-Jacques Normandes Meunière	29.50€
Truite de Châteauroux les Alpes aux Amandes	26.50€
Pavé de Saumon Teriyaki	25.50€

## DESSERTS

Assiette de Fromages de la Fromagerie de la Durance	10.50€
Faisselle des Hautes Alpes ou Fromage blanc (accompagnés d'une confiture au Génépi)	6.50€
Tarte du Jour	6.50€
Crème Caramel	7.00€
Crème Brulée au Mélilot Citron de Saint-Véran	9.00€
Buchette façon Mont-Blanc	9.00€
Chou Craquelin au Chocolat, Ganache Café	9.00€
Café ou Thé Gourmand	11.50€

Boule de Glaces Movenpick	2.50€
<i>Crèmes glacées : Vanille, Café, Chocolat Suisse, Pistache, Stracciatella, Cookie Caramel, Fior di Latte, Fraise, Noix de Coco, Rhum Raisin, Macadamia</i>	
<i>Sorbets : Citron-Citron vert, Framboise ou Fruit de la Passion-Mangue</i>	

Certains de ces plats sont sous réserve et demandent un temps de préparation, merci  
Prix net service compris

## PIZZAS AU LEVAIN NATUREL (Uniquement le soir)

### Sauce Tomate San Marzano DOP et Mozzarella Fior di Latte

<b>Margherita</b> (Tomates, Mozzarella, Basilic)	13.00€
<b>Royale</b> (Tomates, Mozzarella, Jambon, Champignons, Olives noires)	14.00€
<b>Anchois</b> (Tomates, Mozzarella, Anchois, Câpres, Olives noires)	14.00€
<b>Montagnarde</b> (Tomates, Mozzarella, Chèvre, Miel)	15.00€
<b>Chorizo</b> (Tomates, Mozzarella, Chorizo, Poivrons)	15.00€
<b>Végétarienne</b> (Tomates, Mozzarella, Oignons rouges, Courgettes, Poivrons, Basilic)	15.00€
<b>4 Fromages</b> (Tomates, Mozzarella, Gorgonzola, Grana Padano, Tome)	16.00€
<b>Américaine</b> (Tomates, Mozzarella, Viande hachée, Cheddar, Oignon rouge)	16.00€
<b>La Saumon</b> (Crème Ail et Fines Herbes, Saumon fumé)	16.50€

## NOS BURGERS : Pain Brioché maison, Salade verte et Frites

<b>Le Classique</b>	21.00€
Salade, Tomates, Steak haché VBF, Cheddar, Oignons confits, Mayonnaise, Ketchup	
<b>Le d'Ici</b>	21.00€
Salade, Tomates, Steak haché VBF, Fromage à l'Ail des Ours, Oignons confits, Mayonnaise, Ketchup	
<b>Le Végétarien</b>	21.00€
Salade, Galette de Potimarron du Champsaur, Confit de Poivrons, Cheddar, Oignons confits, Sauce Andalouse	
<b>Le Chicken Burger</b>	21.00 €
Mâche, Tomates, Oignons rouges, Poulet pané, Fromage de la Fromagerie de la Durance, Sauce blanche	

## MENU ENFANT (-10 ans)

12.00€

### 1 plat au choix

Nuggets ou Steak haché de Bœuf ou Filet de Daurade ou Gnocchi à la Sorrentina  
Accompagné(s) de Légumes ou Frites

### 1 dessert au choix

1 boule de Glace ou 1 yaourt ou 1 compote

Prix net service compris