

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, boite 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 Aïoli	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 Brûlée 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€
Crèmes glacées : Vanille, Café, Chocolat Suisse, Pistache, Stracciatella, Cookie Caramel, Fior di Latte, Fraise, Noix de Coco, Rhum Raisin, Macadamia	
Sorbets : Citron-Citron vert, Framboise ou Fruit de la Passion-Mangue	

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

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

NOS BURGERS : Pain Brioché maison, Salade verte et Frites

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

MENU ENFANT (-10 ans)

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