

Alpage "les Têtes"

MENU

CARTE DE SAISON
DÈS LE 20 AOÛT 2026



Menu Déjeuner

32€

Tous les midis

CHARCUTERIES ARTISANALES

Jambon cru artisanal.

Saucisson, Borfate & Terrine faits maison.

SALADE VERTE

FONDUE* OU RAVIOLES AU BLEU DOUX

Fromage fermier & recette secrète des Têtes !

Fondue : Nature ou aux Cèpes - *À partir de 2 pers.

DESSERT

CAFÉ



Menu Petit Berger

12€

Pour les enfants de -10 ans

PETITE OMELETTE fromage et/ou lardons

FAISSELLE OU BOULE DE GLACE

vanille, fraise ou citron



Desserts

FAISSELLE DES TÊTES

8€

Fromage blanc frais de nos vaches.

Au choix : à la crème et/ou aux fruits rouges.

ASSIETTE DE FROMAGES FERMIER

8€

Croustillant de notre Tomme & Fromages Fermiers.

TARTELETTE

8€

Tartelette maison aux fruits rouges (mélange maison de framboises, groseilles, cassis, mûres et myrtilles).

LA DÉLICIEUSE

9€

Glace à la vanille et à la fraise, fruits rouges & coulis.

LA GOURMANDE

9€

Glace à la vanille, confiture de lait maison, pralins.

LA LIMONCELLO

9€

Sorbet au citron, limoncello.

Par Amour pour nos traditions, nos animaux et notre terre, nous faisons le choix de vous proposer une cuisine maison confectionnée avec Amour à partir de **PRODUITS DE SAISON, FERMIER & ARTISANAUX**, issus de notre propre production et d'autres producteurs locaux avec lesquels nous aimons travailler. Régaliez-vous et passez un très beau moment aux Têtes !

Plats à la Carte

ASSIETTE DES TÊTES À partager... Ou pas !

18€

Jambon cru artisanal.

Saucisson, Borfate & Terrine faits maison.

Fromages Fermiers & Croustillant de notre Tomme Fermière.

SALADE DES TÊTES

18€

Salade verte, tomates cerises, jambon cru artisanal, oeuf, pickles d'oignons rouges maison & croustillants de notre Tomme Fermière.

ASSIETTE DE FROMAGES FERMIER

14€

Croustillant de notre Tomme & Fromages fermiers.

OMELLETTE DES TÊTES

18€

Oeufs frais, lardons, Fromage fermier. Servie avec salade verte.

GRATIN DE RAVIOLES AU BLEU DOUX

22€

Ravioles du Dauphiné (label rouge) au Bleu doux de notre ferme. Servi avec salade verte.

FONDUE DES TÊTES*

22€

Fromage fermier & recette secrète des Têtes !

Nature ou aux Cèpes. Servie avec salade verte.

*À partir de 2 personnes.

Menu Diner

35€

Tous les soirs - Sur réservation exclusivement

CHARCUTERIES ARTISANALES

Jambon cru artisanal.

Saucisson, Borfate & Terrine faits maison.

SALADE VERTE

PLAT AU CHOIX :

(À CONFIRMER 48H AVANT VOTRE DINER)

FONDUE DES TÊTES*

Fromage Fermier & recette secrète des Têtes !

Nature ou aux Cèpes. *Minimum 2 pers.

RACLETTE TRADITIONNELLE*

Raclette Fermière & pommes de terre. *Mini 2 pers.

GRATIN DE RAVIOLES AU BLEU DOUX

Ravioles du Dauphiné au Bleu doux de notre ferme.

DIOT & POLENTA

Diot fait maison & polenta crémeuse.

DESSERT

CAFÉ

Tarifs nets - Service compris