

# La carte

## ÉTÉ 2025

### Pour l'apéro

---

- LA PLANCHE par personne** 11.00 €  
*Tranches de saucisson et de coppa de montagne, brochette melon jambon/tomate mozzarella, beignet de courgette, tapenade d'olives noires et aïoli maison, crudités*
- LE BOL DE FRITES fraîches maison** 5.00 €

### Salades

---

- SALADE DE CHÈVRE CHAUD** 20.00 €  
*Tartines croquantes de chèvre chaud et sauce miel / échalottes, jambon cru, salade verte, carottes, oignons rouges, miel, noix et petits lardons*
- SALADE FRAÎCHEUR** 20.00 €  
*Salade verte, oignons rouges, pastèque, melon, pamplemousse, abricot, betterave, chips de jambon cru et de chorizo, ravioles du Champsaur et tartine croquante de tome du berger des Hautes-Alpes*

### Fondue ( servie uniquement à l'intérieur )

---

- FONDUE SAVOYARDE** 29.00 €  
*Fondue au Comté, Beaufort, Emmental, Tome accompagnée de charcuterie de montagne ( jambon cru, coppa, saucisson ), pommes de terre grenaille et salade verte*

### Poissons

---

- THON MI-CUIT SAUCE VIERGE** 23.00 €  
*Pavé de thon mi-cuit, sauce chimichurri, ratatouille, carottes rôties au miel et thym et riz basmati*
- FILET DE DORADE SAUCE AU CIDRE** 23.00 €  
*Filet de dorade, sauce au cidre, ratatouille, carottes rôties au miel et thym et riz basmati*

## Viandes

---

<b>BROCHETTE D'ONGLET DE BOEUF</b>	<b>26.00 €</b>
<i>Brochette d'onglet de bœuf (env. 180 gr), sauce au choix (cèpes, poivre, bleu ou chimichurri), galette de rapé de pommes de terre, ratatouille, carottes rôties au miel</i>	
<b>CÔTES D'AGNEAU AU THYM</b>	<b>26.00 €</b>
<i>Côtes d'agneau grillées (env. 300 gr), galette de rapé de pommes de terre, ratatouille, carottes rôties au miel</i>	
<b>RIBS DE PORC SAUCE BARBECUE</b>	<b>21.00 €</b>
<i>Ribs de porc sauce barbecue, frites fraîches maison et ratatouille</i>	
<b>MAGRET DE CANARD</b>	<b>26.00 €</b>
<i>Magret de canard (env. 340 gr), sauce au choix (cèpes, poivre, bleu ou chimichurri), galette de rapé de pommes de terre, ratatouille, carottes rôties au miel</i>	
<b>PIEDS PAQUETS</b>	<b>24.00 €</b>
<i>Pieds paquets, galette de rapé de pomme de terre, carotte rôtie au miel</i>	
<b>TARTARE DE BOEUF</b>	<b>26.00 €</b>
<i>Poire de bœuf coupée au couteau, condiments (échalotes, câpres, persil), frites fraîches maison, salade verte. Assaisonnement à faire à votre goût.</i>	

## Pâtes et gratinés

---

<b>GRATIN DE RAVIOLES</b>	<b>19.00 €</b>
<i>Ravioles, comté, beaufort, tome, noix de muscade et salade verte</i>	
<b>LINGUINE À LA CARBONARA</b>	<b>20.00 €</b>
<i>Vraie carbonara italienne, pecorino, œuf et pancetta</i>	
<b>LINGUINE BLEU DE MONTAGNE ET NOIX</b>	<b>18.00 €</b>
<b>BOÎTE CHAUDE DES HAUTES-ALPES</b>	<b>24.00 €</b>
<i>Boîte chaude des Hautes-Alpes au lait cru de vache, jambon cru, coppa, pommes grenailles au four et salade verte. (10 minutes d'attente)</i>	

## Desserts maison

---

MOUSSE AU CHOCOLAT DU REFUGE ÉTOILÉ	9.00 €
TIRAMISU CITRON	9.00 €
GRATIN DE FRAMBOISES CHAUD ET BOULE DE GLACE YAOURT (Avec 10 minutes d'attente)	10.00 €
CRÈME BRULÉE	9.00 €
SOUPE DE FRAISES À LA MENTHE ET GLACE VANILLE	9.00 €
CAFÉ GOURMAND, ASSORTIMENT DE 3 MINIS DESSERTS MAISON	11.00 €

## Les arrosées

---

LE SCHUSS ORRIAN 2 boules de glace yaourt arrosées de génépi	9.00 €
LE COLONEL 2 boules de sorbet citron vert arrosées de vodka ou limoncello	9.00 €



## Menu Enfant (- de 12 ans)

---

MENU ENFANT	13.00 €
-------------	---------

- Steak haché maison, frites maison ou pâtes au beurre et carottes rôties et/ou ratatouille
- Nuggets, frites maison ou pâtes au beurre et carottes rôties et/ou ratatouille
- Gratin de ravioles

### LES DESSERTS

- Mousse chocolat
- Crème brulée
- Soupe de fraises à la menthe glace yaourt
- Glace Haribo ou Twister