

# La carte

## HIVER 2025 - 2026

### Pour l'apéro

---

#### LA PLANCHE *par personne*

14.00 €

*Tranche de jambon cru, tranches de saucisson et de coppa de montagne, ravioles du Champsaur, trio de toast (foie gras maison, truffe et thon pimenté), tranche de tome du berger et pinsa fleur de sel*

#### LE BOL DE FRITES maison ... avec des patates Haut-Alpines ! 😊

6.00 €

### Salade et soupe

---

#### SALADE DE CHÈVRE CHAUD

20.00 €

*Tartines croquantes de chèvre chaud et échalotes au miels, jambon cru, salade verte, carottes râpées, oignons rouges, miel, noix et petits lardons*

#### SOUPE À L'OIGNON

17.00 €

*Soupe à l'oignon, croûtons, emmental, tartine de fromage à raclette et chips de jambon cru*

### Fondue

*(servie uniquement en intérieur, mais d'ici une dizaine de jours vous pourrez savourer une fondue sur la terrasse)*

#### FONDUE SAVOYARDE

29.00 €

*Fondue au Comté, Beaufort, Emmental, Tome accompagnée de charcuterie de montagne (jambon cru, coppa, saucisson), pommes de terre des Hautes-Alpes au four et salade verte*

### Poisson

---

#### BONITE MI CUITE SAUCE CHIMICHURRI

23.00 €

*Bonite mi cuite sauce chimichurri, riz basmati, fondue de poireaux, fenouil et carottes rôtis au miel*

---

L'équipe de cuisine aime travailler des produits Français ou locaux et de saison

## Viandes

---

<b>POT AU FEU</b>	<b>24.00 €</b>
<i>Marmite de pot au feu (paleron de bœuf, carottes, poireaux, pommes de terre de Châteauroux, navets) accompagnée de son bouillon (croûtons et emmental)</i>	
<b>ONGLET DE BOEUF</b>	<b>25.00 €</b>
<i>Onglet de bœuf (env. 180/200 gr), sauce au choix (cèpes, poivre, bleu, moutarde à l'ancienne), gratin dauphinois, fondue de poireaux, fenouil et carottes rôtis au miel</i>	
<b>BURGER DUREFUGE ÉTOILÉ</b>	<b>24.00 €</b>
<i>Pavé de bœuf confit (env 120gr), pain burger, oignons rouges, fromage à raclette, carottes et choux, sauce burger maison et frites maison</i>	
<b>RIBS DE PORC SAUCE BARBECUE</b>	<b>23.00 €</b>
<i>Ribs de porc sauce barbecue, frites maison de pommes de terre des Hautes-Alpes et carottes au miel rôties</i>	
<b>SOURIS D'AGNEAU CONFITE AU THYM</b>	<b>28.00 €</b>
<i>Souris d'agneau confite au thym, gratin dauphinois, fondue de poireaux, fenouil et carottes au miel rôtis</i>	
<b>ANDOUILLETTE SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE</b>	<b>23.00 €</b>
<i>Andouillette (env. 150gr), frites maison de pommes de terre des Hautes-Alpes, fondue de poireaux, fenouil et carottes rôtis au miel</i>	
<b>PIEDS PAQUETS ET SALADE VERTE</b>	<b>24.00 €</b>
<i>Spécialité provençale, pommes de terre des Hautes-Alpes au four, carottes rôties au miel</i>	

## Pâtes et gratinés

---

<b>TARTIFLETTE ET SALADE VERTE</b>	<b>20.00 €</b>
<i>Pommes de terre, oignons, lardons et Reblochon</i>	
<b>GRATIN DE RAVIOLES ET SALADE VERTE</b>	<b>20.00 €</b>
<i>Ravioles, beaufort, tome, noix de muscade</i>	
<b>LINGUINE AUX CEPES ou AU BLEU DE MONTAGNE / NOIX</b>	<b>19.00 €</b>
<b>LINGUINE AU CHORIZO, CREME DE POIVRONS, BURRATA ET CHIPS DE JAMBON CRU</b>	<b>21.00€</b>
<b>BOÎTE CHAUDE A L'AIL DES OURS DES HAUTES-ALPES</b>	<b>24.00 €</b>
<i>Boîte chaude des Hautes-Alpes au lait cru de vache, charcuterie de montagne, pommes de Chateauroux au four et salade verte. (10 minutes d'attente)</i>	

## Desserts maison

---

MOUSSE AU CHOCOLAT DU REFUGE ÉTOILÉ	9.00 €
POMME DES HAUTES-ALPES AU FOUR, GLACE ARTISANALE VANILLE ALTIFLORE, PALET BRETON, CAMEL BEURRE SALÉ	9.00 €
COMME UN MILLE FEUILLES, PRALINÉ, POIRE POCHÉE AU VIN ROUGE, POUDRE DE NOISETTE	9.00 €
BRIOCHE PERDUE, COULIS DE FRUITS ROUGES OU CAMEL BEURRE SALÉ ET GLACE ARTISANALE YAOURT ALTIFLORE	10.00 €
CAFÉ GOURMAND, ASSORTIMENT DE 3 MINIS DESSERTS MAISON	11.00 €

## Les arrosées

---

LE SCHUSS ORRIAN 2 boules de glace yaourt Altiflore 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 au miel
- Nuggets, frites maison ou pâtes au beurre **et** carottes rôties au miel
- Tartiflette
- Pâtes à la bolognaise

### LES DESSERTS

- Mousse chocolat
- Pomme des Hautes-Alpes au four  
glace vanille artisanale Altiflore, caramel beurre salé
- Glace Haribo