

La carte

É T É 2 0 2 6

Pour l'apéro

LA PLANCHE

Tranches de saucisson et de coppa de montagne, raviole du Champsaur, beignet de courgette et aïoli maison, crudités

13.00 €

LE BOL DE FRITES

6.00 €

Salades

SALADE DE CHÈVRE CHAUD

Tartines croquantes de chèvre chaud et sauce miel / échalottes, jambon cru, salade verte, carottes, oignons rouges, miel, noix et petits lardons

20.00 €

POKE BOWL

Avocat, edamame, carotte, mangue, concombre, cacahuete, riz, poulet grillé, sauce poke

21.00 €

Fondue

FONDUE SAVOYARDE (pour une personne)

Fondue au Comté, Beaufort, Emmental, Tome accompagnée de charcuterie de montagne (jambon cru, coppa, saucisson), pommes de terre grenaille et salade verte

29.00 €

Poissons

THON MI-CUIT SAUCE VIERGE

Pavé de thon mi-cuit, sauce chimichurri, tomate à la provençale, fenouil braisé, carottes rôties au miel et thym et riz basmati

23.00 €

FILET DE DORADE SAUCE AU CIDRE

Filet de dorade, sauce au cidre, tomate à la provençale, fenouil braisé, carottes rôties au miel et thym et riz basmati

23.00 €

Viandes

PIÈCE DE BOEUF 27.00 €

Pièce de bœuf (env. 180 gr), sauce au choix (cèpes, poivre, bleu ou chimichurri), galette de rapé de pommes de terre, tomate à la provençale, fenouil braisé, carottes rôties au miel et thym

CÔTES D'AGNEAU AU THYM 27.00 €

Côtes d'agneau grillées (env. 300 gr), galette de rapé de pommes de terre, tomate à la provençale, fenouil braisé, carottes rôties au miel et thym

RIBS DE PORC SAUCE BARBECUE 23.00 €

Ribs de porc sauce barbecue, frites et carottes rôties au miel et thym

MAGRET DE CANARD 26.00 €

Magret de canard (env. 340 gr), sauce au choix (cèpes, poivre, bleu ou chimichurri), galette de rapé de pommes de terre, tomate à la provençale, fenouil braisé, carottes rôties au miel et thym

PIEDS PAQUETS 24.00 €

Pieds paquets, frites et carottes rôties au miel et thym

TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU 27.00 €

Tartare de bœuf (200 gr) au couteau, condiments, jaune d'oeuf, frites et salade verte

TABLE BRASERO PIERRADE MIXTE (minimum 2 personnes) 36.00 €

Bœuf, poulet, canard, agneau, galette de rapé de pommes de terre, oignons, champignons, poivrons, salade verte et 3 sauces maison

Pâtes et gratinés

GRATIN DE RAVIOLES 20.00 €

Ravioles, comté, beaufort, tome, noix de muscade et salade verte

LINGUINE AU CHORIZO, CREME DE POIVRONS, BURRATA ET CHIPS DE JAMBON CRU 22.00 €

LINGUINE BLEU DE MONTAGNE ET NOIX 19.00 €

BOÎTE CHAUDE DES HAUTES-ALPES 24.00 €

Boîte chaude des Hautes-Alpes à l'ail des ours (lait cru de vache), jambon cru, coppa, pommes grenailles au four et salade verte. (10 minutes d'attente)

Desserts maison

MOUSSE AU CHOCOLAT DU REFUGE ÉTOILÉ	9.00 €
ÎLE FLOTTANTE	9.00 €
GRATIN DE FRAMBOISES CHAUD ET BOULE DE GLACE YAOURT (Avec 10 minutes d'attente)	10.00 €
CARPACCIO D'ANANAS, COULIS DE FRAMBOISE, ET GLACE VANILLE	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 ou pâtes au beurre **et** carottes rôties et/ou tomate provençale
- Nuggets, frites ou pâtes au beurre **et** carottes rôties et/ou tomate provençale
- Gratin de ravioles

LES DESSERTS

- Mousse chocolat
- Soupe de fraises à la menthe glace vanille
- Glace Haribo