Côté burgers / burgers

Burger des Alpes *Alps Burger* ..... 19,00 €
pain aux céréales, fromage à raclette au lait cru fondu, tomate, oignon rouge, salade, steak du boucher de bœuf, sauce Caesar
cereal bread, raclette cheese with melted raw milk, tomato, red onions, salad, beef steak, Caesar sauce

Carpe Diem Burger ..... 21,00 €
pain aux céréales, fromage à raclette au lait cru fondu, tomate, confit d'oignon, salade, steak de canard, foie gras poêlé
cereal bread, raclette cheese with melted raw milk, tomato, onion confit, salad, duck steak, fried foie gras, Caesar sauce

Végé Burger *Veggie Burger* ..... 18,00 €
pain aux céréales, fromage de chèvre fondu, tomate, oignon rouge, salade, galette aux légumes, sauce Caesar
cereal bread, melted goat cheese, tomato, red onion, salad, pancake, Caesar sauce

Côté Pok Bowls / Pok Bowls

La Caesar bowl ..... 16,00 €
salade, tomate, concombre, aiguillette de poulet panés aux cornflakes, œuf dur, parmesan, sauce Caesar
salad, tomato, cucumber, breaded chicken breast with corn flakes, boiled egg, parmesan, Caesar sauce

La niçoise bowl ..... 15,00 €
salade, roquette, fèves, œuf dur, poivron, tomate, thon, cebette, artichaut, olive
salad, arugula, broad beans, boiled egg, pepper, tomato, tuna, spring onions, artichoke, olives

L'italian bowl ..... 19,00 €
salade, roquette, tomate, concombre, billes de mozzarella du buffalla, jambon cru, tomates séchées, graines de courges grillées
salad, arugula, tomato, cucumber, buffalo mozzarella balls, raw ham, sundried tomatoes, grilled squash seeds

La bouddha bowl *Buddha Bowl* ..... 19,00 €
salade, tomates, concombre, thon cru mariné au soja, avocat, riz, graines de sésame, champignon enoki, wakame
salad, tomatoes, cucumber, raw tuna marinated in soy, avocado, rice, sesame seeds, enoki mushroom

La « Hautes Alpes » bowl ..... 15,00 €
salade, tomates, concombre, jambon cru, 2 ravioles du champsaur, 2 tourtons des Alpes, tomme du Queyras
salad, tomatoes, cucumber, raw ham, 2 ravioli from Champsaur, 2 tourtons from the Alps, toma from Queyras

La végé bowl *Veggie bowl* ..... 15,00 €
salade, tomates, concombre, galette de légumes végétarienne , avocat, fèves, artichaut, graines de courges grillées
salad, tomatoes, cucumber, vegetarian pancake, avocado, beans, artichoke, grilled squash seeds

Réalisation : DCK INNOV.fr

Côté Spécialités Montagnardes / Mountain Specialties

(Possibilité d'assiette végétarienne) - Fromage à raclette et fondue à volonté - Charcuterie des Alpes
(Possibility of vegetarian dish) - Raclette and melted cheese at will - Cold cuts from the Hautes Alpes

Plateau découverte des Hautes Alpes ..... 20,00 €/pers.
Meal try of Alpes
salade, terrine du CHEF, tomme du Queyras, confit d'oignon, mini tartiflette, 2 ravioles du champsaur, 2 tourtons des Alpes, jambon cru des Hautes Alpes, godet de GENÉPY
salad, chef terrine, toma du Queyras, onion confit, little tartiflette, 2 ravioli from Champsaur, 2 alpine tourtons, Hautes Alpes ham, small glass of génépi

Pierrade aux 3 viandes (min. 2 pers) ..... 25,00 €/pers.
Pierrade with 3 meats (min. 2 people)
viandes (bœuf, volaille, canard), sauces, légumes à griller, gratin dauphinois, frites fraîches, salade
meats (beef, poultry, duck), sauces, grilled vegetables, gratin dauphinois, chips, salad

Raclette au lait cru du grand briançonnais (min. 2 pers) ..... 25,00 €/pers.
Raclette cheese with melted raw milk from the great Briançonnais (min. 2 people)
charcuteries des Hautes Alpes, salade, pommes de terre
cold meats from the Hautes Alpes, salad, potatoes

Raclette de chèvre au lait cru ..... 26,00 €/pers.
Raclette with goat cheese
charcuteries des Hautes Alpes, salade, pommes de terre
cold meats from the Hautes Alpes, salad, potatoes

Boite chaude des Hautes Alpes au Génépi ..... 17,50 €
Hot box of Hautes Alpes with génépi
Boîte, jambon cru, pomme de terre, pain, salade
raw ham, potato, bread, salad

Fondue savoyarde royale (min. 2 pers) ..... 22,00 €/pers.
Fondue Savoyarde Royale (min. 2 people)
3 fromages fondus, charcuteries des Hautes Alpes, pain, pommes de terre, salade
3 melted cheeses, cold cuts from the Hautes Alpes, bread, potatoes, salad

Fondue aux morilles (min. 2 pers) ..... 26,00 €/pers.
Fondue with morels (min. 2 people)
3 fromages fondus, morilles, charcuteries des Hautes Alpes, pain, pommes de terre, salade
3 melted cheeses, morels, cold cuts from the Hautes Alpes, bread, potatoes, salad

Fondue du Queyras (min. 2 pers) ..... 25,00 €/ pers
Fondue du Queyras (min. 2 people)
3 fromages fondus, tomme du Queyras, charcuteries des Hautes Alpes, pain, pommes de terre, salade
3 melted cheeses, toma du Queyras, cold cuts from the Hautes Alpes, bread, potatoes, salad

Tartiflette des Alpes ..... 16,00 €
Tartiflette of the Alpes
pommes de terre, lardons, crème, oignons, reblochon, jambon cru des Hautes Alpes, salade
potatoes, bacon, cream, onions, reblochon, ham from the Hautes Alpes, salad

Tartiflette du Berger ..... 17,00 €
Tartiflette du Berger
pommes de terre, lardons, crème, oignons, fromage de chèvre, jambon crudes Hautes Alpes, salade
potatoes, bacon, cream, onions, goat cheese, ham from Hautes Alpes, salad

Tartiflette briançonnaise ..... 19,00 €
Tartiflette briançonnaise
pommes de terre, morilles, lardons, crème, oignons, fromage à raclette au lait cru, jambon cru des Hautes Alpes, salade
potatoes, morels mushrooms, bacon, cream, onions, raclette cheese with raw milk, ham from the Hautes Alpes, salad

Côté desserts / desserts

Moelleux au chocolat « maison » et sa boule de glace ..... 8,00 €
Homemade chocolate cake with one scoop of ice cream

Nougat glacé « maison » ..... 9,00 €
Homemade iced nougat

Tarte tatin « maison » et sa boule de glace ..... 8,00 €
Homemade tarte tatin and one scoop of ice cream

Crème brûlée « maison » ..... 8,00 €
Crème brûlée homemade

Café gourmand ..... 9,00 €
Gourmet coffee

Baba au rhum ou au limoncello ..... 9,00 €
Baba with rum or limoncello

Tarte aux myrtilles « maison » ..... 8,00 €
Blueberry pie homemade

Duo de fromages ..... 9,00 €
Duo of cheeses

CARPE DIEM
restaurant

Menu

Français - English

Côté entrées / starters

Beignet de reblochon en tempura sur lit de verdure ..... 16,00 €
Reblochon beignet tempura on a bed of vegetables

Foie gras de canard « maison » et sa gelée de vin chaud, confit d'oignon au poivre timuth et poivrons grelots ..... 19,00 €
«Homemade» duck foie gras with hot wine jelly, onion confit with two types of pepper (timuth pepper and bell peppers)

Tataki de bœuf aux deux sésames, soja et roquette ..... 15,00 €
Beef tataki with two sesame seeds, soy and arugula

Carpaccio de Saint Jacques à la truffe ..... 18,00 €
Scallops carpaccio with truffle

Terrine de campagne du CHEF « maison » et son confit d'oignon au poivre timuth ..... 14,00 €
Country terrine by the Chef «homemade» and onion confit with timuth pepper

Assiette de charcuterie des Hautes Alpes ..... 15,00 €
Plate of cold cuts from the Hautes Alpes

Gaspacho andalou « maison » et crème de balsamique ..... 11,00 €
Andalusian gaspacho «home made» and balsamic cream

Côté viandes / meat

Tous nos plats sont accompagnés de légumes
All our dishes are served with vegetables

Travers de bœuf basse température et sa sauce à la Guinness ..... 21,00 €
Low temperature beef ribs with Guinness sauce

Cabecero de porc tandoori et son riz byriani ..... 19,00 €
Cabecero tandoori pork with byriani rice

Mille feuille de bœuf façon Rossini ..... 24,00 €
Rossini beef millefeuille

Côtes d'agneau des Hautes Alpes à la Maintenon ..... 21,00 €
Lamb ribs from the Hautes-Alpes, with sauce

Tournedos de canard et sa sauce à la truffe ..... 24,00 €
Duck fillet tournedos with truffle sauce

Côte de bœuf « maturée » et son beurre Maître d'hôtel ..... 39,50 €
«Seasoned» beef rib and butler butter

Noix de joue de bœuf à la bourguignonne et ses Gnocchis ..... 20,00 €
Bourguignonne beef cheek wal and Gnocchi

Tartare de bœuf au couteau et ses frites fraîches ..... 20,00 €
Knife-cut beef tartare and chips

Menu à 26 €

Terrine du CHEF « maison »
et son confit d'oignon au poivre Timuth
Country terrine by the Chef «homemade» and onion confit with timuth pepper
OU
Gaspacho andalou « maison » et sa crème de balsamique
Andalusian gaspacho «home made» and balsamic cream
OU
Entrée du jour
Starter of the day

Truite fraîche des Alpes meunière ou aux amandes
Fresh organic trout from the Hautes Alpes, meunière or almond
OU
Cabecero de porc tandoori et son riz byriani
Cabecero tandoori pork with byriani rice
OU
Plat du jour
Dish of the day

Duo de fromage ou glace 2 parfums ou dessert du jour
Duo of cheese or ice cream 2 flavors or dessert of the day

Menu Vauban 29 €

Tourte aux choux de Briançon « maison »
Cabbage Pie Briançon « homemade »

Côtes d'agneau des Hautes Alpes à la Maintenon
Lamb ribs from the Hautes-Alpes, with sauce Maintenon

Gâteau de fromage blanc au coulis de fruits rouges
Cottage cheese cake with red fruit coulis

Menu enfants / children 9,50 €

Steak haché frites
Hamburger with fries
OU
Mini tartiflette et jambon blanc
Little tartiflette and baked ham
OU
Aiguillettes de poulet panés et frites
Breaded chicken and chips

Glace 1 parfum
Ice cream 1 flavor

Côté poissons / fish

Truite fraîche bio des Hautes Alpes
Organic fresh trout from the Hautes Alpes

- Au Génépi *at Génépi sauce* ..... 19,00 €
- Meunière ou aux amandes *Meunière or almonds* ..... 18,00 €

Filet frais de dorade royale grillé, petits légumes et sa soupe de poisson crèmée ..... 19,00 €
Grilled sea bream filet, vegetables and creamy fish soup

Gambas flambées au Génépi et sa persillade ..... 19,00 €
Gambas flambéed with Génépi and parsley

Médaillon frais de lotte sauce Chorizo ..... 19,00 €
Monkfish medallion with Chorizo sauce

Tataki de thon frais, riz sauté et chop suey et sa sauce vierge thaï ..... 21,00 €
Tuna tataki, fried rice and chop suey with virgin Thai sauce

Côté risotto / risotto

Risotto citronné aux saint Jacques ..... 24,00 €
Lemon risotto with scallops

Risotto citronné aux gambas persillées ..... 24,00 €
Lemon risotto with parsley prawns

Risotto aux morilles ..... 22,00 €
Morels mushrooms risotto

Risotto à la truffe d'été ..... 24,00 €
Summer truffle risotto

Risotto de canard aux noisettes grillées ..... 21,00 €
Duck risotto with grilled hazelnuts

Côté woks / woks

Nouilles chinoises et légumes sautées
Chinese noodle and sauteed vegetables

Wok de bœuf ..... 22,00 €
Beef wok

Wok de volaille ..... 21,00 €
Poultry wok

Wok de saint Jacques et gambas ..... 25,00 €
Saint Jacques and prawns wok

Wok végétarien ..... 20,00 €
Vegetarian wok