

L'heure de l'apéritif

RESTAURANT
GOURMAND



Petit saucisson entier aux noisettes 200 gr (3.4)	5.90 €
6 tourtons du Champsaur (1.3.4.13)	10.00 €
Salaison et fromage de chèvre d'Ancelle	12.00 €
Assortiment de charcuterie et demi fromage de chèvre aromatisé (3.4)	
Planche apéritive	15.00 €
Tapenade noire, mini tourtons au bleu de chèvre, charcuterie (1.2.3.4.6.13)	
Les tartinades	12.00 €
Toasts à tartiner de tapenade noire, pan con tomate, ail et huile d'olive, rillettes de chorizo et guacamole.(1.3.5.13)	

Entrées

Œufs en meurette	14.00 €
Œufs pochés, oignons grelots, champignons et poitrine fumée Accompagnés d'une sauce au vin rouge aromatisée et toasts de pain (1.8.13)	
Bruschetta au foie gras poêlé et fine tranche de speck	18.00 €
Tartine de pain toastée, escalope de foie gras de canard, tomates confites et jeunes pousses (13)	
Cassiolette d'escargots de Bourgogne au Chablis	18.00 €
Crème et champignons (3.8.9)	
Ravioles du Champsaur maison ou « Preires » au fromage de chèvre d'Ancelle	17.50 €
Quenelles de pomme de terre et fromage demi-sec, confit de vin des Hautes-Alpes (1.3.13)	
Caillette aux herbes en cage feuilletée	12.00 €
Cochonaille régionale et sauce tartare (1.3.4.6.13)	

Salade repas

Sonate d'automne au poulet	18.00 €
Salade mélangée aux saveurs de saison, champignons, tomates confites, purée de légumes, noix, châtaignes, fruits, graines et suprême de poulet rôti (4.6.7)	
Entre terre et mer	18.00 €
Salade mélangée aux saveurs de saison, champignons, tomates confites, purée de légumes, noix, châtaignes, fruits, graines et croquettes de poisson frais maison (1.2.4.6.7.13)	
Dans l'air du temps	17.00 €
Salade mélangée aux saveurs de saison, champignons, tomates confites, (4.6.7.11) purée de légumes, noix, châtaignes, fruits, graines et galette végétale de soja	

Plats

Rustique Burger de bœuf haché frais 180g (France)	19.00 €
Sauce au poivre Sichuan, cornichons, bacon grillé, fromage fondu de pays Servi avec frites et salade verte (1.6.7.11.13)	
Axoa de veau	22.00 €
Mijoté d'épaule de veau aux poivrons, pommes de terre et safran	
L'agneau des Hautes-Alpes comme un tajine (4.13)	22.00 €
Viande d'agneau du Glaizil braisée aux fruits secs et épices, semoule de blé	
Mixed grill d'agneau de pays, sauce verte aux herbes	26.00 €
Assortiment de viande grille du Glaizil, tourtons et gratin d'oreilles d'âne (1.3.13)	
Belle côte de bœuf maturée grillée 500gr (Allemagne)	30.00 €
Avec une sauce au choix : poivre vert ou cèpes Pomme de terre frites et salade verte (3.6.8.13)	
Le plat du marché	16.50 €
Choix entre les deux propositions de plat sur le menu du marché	

Menu bambin

(jusqu'à 11 ans)

13.00 €

Filet de volaille, sauce froide à la mayonnaise et garniture au choix (1.6)	
Ou	
Médailon de Filet Mignon de Porc, sauce froide à la mayonnaise et garniture au choix (1.6)	
Ou	
Nuggetines de poisson blanc frais en panure japonaise « Panko », sauce froide à la mayonnaise et garniture au choix (1.3.13)	
Garniture : pommes de terre frites, tourtons du Champsaur, accompagnement du jour (identique au menu du marché) ou salade verte (1.3.13)	
Gaufre	
Ou	
Glace bâtonnet Ou boule de glace	
Ou	
Gourmandise du jour	



Les spécialités

A la viande

Fondue au vin 250g/pers 28.00 €/pers

Viande de bœuf coupée en dés à cuire dans un bouillon à base de vin rouge aux épices. Accompagnée de frites et sauces froides: Tartare, à l'ail et cocktail(1.6.8.13)

Braséade 250g/pers 29.00 €/pers

Viande de bœuf coupée en fines lamelles à griller sur un barbecue de table. Accompagnée de frites et sauces froides :Tartare, à l'ail et cocktail (1.6.13)

Pierrade aux 3 viandes 450g/pers 33.00 €/pers

Viande de bœuf, Picanha de veau , filet mignon de porc Accompagnée de tourtons du Champsaur pomme de terre et sauces froides : Tartare, à l'ail et cocktail (1.3.6.13)

Au fromage

Fondue savoyarde 250 g/pers 23.00 €/pers

Fondue aux 4 fromages, vin blanc et salade verte (3.8.13)

Fondue savoyarde aux cèpes 250 g/pers 28.00 €/pers

Fondue aux 4 fromages, vin blanc, cèpes, pommes de terre (3.8.13)

Fondue Les Autanes 250 g/pers 28.00 €/pers

Fondue aux 4 fromages, vin blanc, charcuterie et pommes de terre (3.8.13)

Fromage rôti du Col Bayard 24.00 €

Pommes de terre, charcuterie et salade verte (3.13)

Toutes les spécialités sauf le fromage rôti sont servies à partir de 2 personnes

Les 4 fromages sont

Tomme, emmental, beaufort et comté

Supplément viande de bœuf 250 g 14.00 €

Liste des allergènes

- 1.Œufs et produits à base d'œuf / 2.Poissons et produits à base de poisson
- 3.Lait et produits à base de lait y compris le lactose / 4.Fruits à coque
- 5.Céleri et produits à base de céleri / 6.Moutarde et produits à base de moutarde
- 7.Graine de sésame et produits à base de sésame
- 8.Anhydride sulfureux et sulfites dans une certaine quantité
- 9.Mollusques et produits à base de mollusques / 10.Lupin et produits à base de lupin
- 11.Soja et produits à base de soja / 12.Arachides et produits à base d'arachides / 13.Gluten

De la vallée

Les oreilles d'âne, jambon cru et salade verte 18.00 €

Spécialité de gratin du Champsaur aux épinards (dite « oreilles d'âne ») à la crème, crêpes, et fromage (1.3.6.13)

« **Festin Champsaurin des Logis** » (1.3.6.13) 30.00 €

Repas complet aux spécialités de saison : tourtons, « Preire » ou ravioles frits, délice au sureau, filet mignon de porc séché, côtes d'agneau grillée, oreilles d'âne, salade verte, fromage et tarte à la confiture

Desserts

Parfait glacé au génépi (1.3.8) 9.00 €

Tourtons du Champsaur sucrés (1.3.13) 9.00 €

Accompagnés de chocolat chaud "gianduja"

Marquise glacée au chocolat et amandes caramélisées 9.00 €

Accompagnée de crème anglaise (1.3.4)

Profiteroles maison au chocolat et glace vanille 9.00 €

Café ou thé aux trois gourmandises 9.00 €

Brownie au chocolat, crème brûlée au génépi et mousse aux fruits (1.3)

Tarte ou gâteau du moment (1.3.13) 8.50 €

Crème brûlée au citron kalamansi (1.3) 8.50 €

Duo de fromages des bergers 9.00 €

Crèmes glacées et sorbets (Altiflore glaces artisanales)

Café, vanille, chocolat, génépi, caramel, marron

Argousier Bio, citron jaune, framboise

Coupe de glace

1 boule 3.00 €

2 boules 5.00 €

3 boules 7.50 €

Coupe « les Autanes » 10.00 €

2 boules de génépi, alcool de génépi

Supplément crème fouettée 4.00 €