

L'heure de l'apéritif

Petit saucisson entier aux noisettes 200 gr (3.4) 5.90 €

6 tourtons du Champsaur (1.3.4.13) 10.00 €

Planche apéritive 15.00 €

Tapenade noire, mini tourtons au bleu de chèvre, charcuterie (1.2.3.4.6.13)

A la carte

Le potage du moment selon proposition (3) 9.00 €

Le plat du marché 18.00 €

Choix entre les trois proposition de plat au menu du marché

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)

Veggie Burger à la galette de légumes 18.00 €

Sauce au yaourt et épices, tranche saveur cheddar, mâche et germes

Servi avec frites et salade verte (1.3.5.6.11.13)

Les spécialités

RESTAURANT
GOURMAND

5.90 €

10.00 €

15.00 €

9.00 €

18.00 €

19.00 €

18.00 €



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 (1.3.6.13)

Accompagnée de tourtons du Champsaur pomme de terre et sauces froides : Tartare, à l'ail et cocktail

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)

Boite chaude des Alpes au génépi 24.00 €

Pommes de terre, charcuterie et salade verte (3.13)

De la vallée

« Festin Champsaurin des Logis » (1.3.6.13) 30.00 €

Repas complet aux spécialités de saison : tourtons, « Preire » ou ravioles frits, délice de génépi, charcuteries, fromage rôti du Col Bayard et pomme de terre, salade verte et tarte à la confiture

Toutes les spécialités sauf la boite chaude sont servies à partir de 2 personnes

Les 4 fromages sont Tomme, emmental, beaufort et comté

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 ou salade verte

Gaufre Ou Glace bâtonnet Ou Boule de glace

Desserts

Délice meringué au génépi (1.3.) 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)

Café ou thé aux trois gourmandises 9.00 €

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

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 €

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

