

## 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	16.00 €
Tapenade noire, mini tourtons au bleu de chèvre, stick fromage de chèvre, charcuterie (1.2.3.4.6.13)	

## A la carte

Le plat du marché hors bœuf/agneau	18.00 €
Le plat du marché bœuf ou agneau	23.00 €
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(1.3.5.6.11.13)	18.00 €
Sauce au poivre Sichuan, , tranche saveur cheddar, mâche et germes Servi avec frites et salade verte	
Entrecôte de bœuf 300gr (France)	25.50 €
Servi avec frites et salade verte - <b>supplément sauce selon proposition 3.50€</b>	
Tartare de bœuf 180gr ou 360gr (France)	21.00 € - 26.00 €
Servi avec frites et salade verte	

## 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)	
Brasérade 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	26.00 €
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, confit de vin de Theus, côte d'agneau, tian d'oreilles d'âne, salade verte , tomme de vache et tarte maison du Champsaur à la confiture	
Les oreilles d'âne et salade verte	17.00 €
Spécialité de gratin du Champsaur aux épinards à la crème, crêpes et fromage (1.3.6.13)	

## Les salades

Le Buddha Bowl à l'émincé de volaille rôti	17.00 €
Mélange du moment avec des légumes cuits et crus, céréales, légumineuses, fruits oléagineux, graines, accompagné d'une sauce onctueuse au yaourt (3.4.6.7.10.13)	
Le Poke Bowl au nuggetines de poissons frais	17.00 €
Mélange du moment avec des légumes cuits et crus, céréales, légumineuses, fruits oléagineux, graines, accompagné d'une sauce onctueuse au yaourt (2.3.4.6.7.10.13)	

## 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

Dessert maison du jour selon proposition	8.00 €
Délice meringué au génépi (1.3)	9.00 €
6 tourtons du Champsaur sucrés (1.3.13)	9.00 €
Accompagnés de chocolat chaud "gianduja"	
Marquise glacée au chocolat et amandes caramélisées	9.50 €
Accompagnée de crème anglaise (1.3.4)	
Café ou thé aux trois gourmandises	9.00 €
Brownie au chocolat, crème brûlée chartreuse verte et panna cotta coulis de fruits (1.3.4.8)	
Duo de fromages des bergers	9.00 €

## Crèmes glacées et sorbets (Altiflore glaces artisanales)

### 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

Toutes les spécialités sauf le festin, la boite chaude et les oreilles d'âne sont servies à partir de 2 personnes

Les 4 fromages sont Tomme, emmental, beaufort et comté

RESTAURANT  
GOURMAND

