

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, sticks fromage de chèvre, charcuterie ^(1,2,3,4,6,13)

A la carte

Les entrées

L'entrée du menu du marché	12.00 €
Salade de chèvre chaud pané et son mélange d'automne	17.00 €
Fromage de chèvre frais aromatisé, noix, endives, radis, salade verte et germes ^(1,3,4,6,13)	
Caillette aux herbes en cage feuilletée	13.00 €
Emincé de cochonaille de région aux épinard sur toast à la gelée de vin rouge maison ^(1,3,4,6,8,13)	
Cassolette d'escargots de Bourgogne à la crème	18.00 €
Crème à l'estragon et poitrine de porc fumée ^(1,3,4,6,13)	

Les plats

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 - supplément sauce selon proposition 3.50€	
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 4 fromages sont : Tomme, emmental, beaufort et comté
Supplément viande de bœuf 250 g : 14.00 €

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

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 €
Mousse à la crème de marron, éclats de spéculoos et caramel ^(3,4,13)	8.00 €
Délice meringué au génépi ^(1,3)	9.00 €
6 tourtons du Champsaur sucrés ^(1,3,13)	9.00 €
A la pomme, framboise et chocolat	
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)

Café, vanille, chocolat, génépi, marron, caramel	
Argousier Bio « Altiflore », citron jaune, framboise	
1 boule	3.00 €
2 boules	5.00 €
3 boules	7.50 €
Supplément crème fouettée	4.00 €

Liste des allergènes

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

