



## L'heure de l'apéritif

Petit saucisson entier aux noisettes 200gr (3.4)	7.00 €
Le panier de 6 tourtons du Champsaur (1.3.4.13)	10.00 €
Planche apéritive (1.2.3.4.6.13)	16.00 €
Tartinade maison sur toasts, mini tourtons au bleu, fromage, charcuterie	

## Les salades repas

Sonate d'Automne (4.6.7)	18.00 €
Salade mélangée aux saveurs de saison, tomates confites, fruits secs, graines, suprême de poulet rôti	
Entre terre et mer (1.2.4.6.7)	19.00 €
Salade mélangée aux saveurs de saison, tomates confites, fruits secs, graines, tartare de poisson mariné	

## Les entrées

« Tourton Rossini » (1.3.6.13)	19.00 €
Salade mélangée aux saveurs de saison, vinaigrette saveur truffe, Tourton au pruneau et escalope de foie gras poêlée	
Cassolette d'escargots de Bourgogne à la crème (3.8.9)	19.00 €
Crème à l'estragon et poitrine de porc fumée	
Flan Champsaurin à l'oreille d'âne (1.3.4.6.13)	17.00 €
Crème au gorgonzola et cerneaux de noix	
Caillette aux herbes et confit de vin (1.3.4.6.13)	14.00 €
Emincé de caillette artisanale sur toast à la gelée de vin de pays maison	

## Les plats

Rustique Burger de bœuf haché frais 180g (1.6.7.11.13)	19.00 €
Sauce aux baies de Sichuan, pancetta grillée, fromage fondu de pays. Servi avec frites et salade verte	
Veggie Burger à la galette de légumes (1.3.5.6.11.13)	18.00 €
Sauce tartare, tranche saveur cheddar, mâche et germes Servi avec frites et salade verte	
Entrecôte maturée dorée au beurre demi sel 300gr (France)	27.00 €
Servi avec pommes de terre frites soufflées et salade verte	
Jarret de taureau confit 500gr (E)	24.00 €
Compotée de lentilles vertes	
Civet de cerf (8.13)	25.00 €
Servi avec des pommes de terre vapeur	

## 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	30.00 €/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	35.00 €/pers
Viande de bœuf, Picanha de veau, filet mignon de porc Accompagnée de tourtons du Champsaur à la pomme de terre et sauces froides : tartare, à l'ail et cocktail (1.3.6.13)	

## Au fromage

Fondue savoyarde 250 g/pers	24.00 €/pers
Fondue aux 4 fromages, vin blanc et salade verte (3.8.13)	
Fondue savoyarde aux cèpes 250 g/pers	29.00 €/pers
Fondue aux 4 fromages, vin blanc, cèpes, pommes de terre (3.8.13)	
Fondue Les Autanes 250 g/pers	29.00 €/pers
Fondue aux 4 fromages, vin blanc, charcuterie et pommes de terre (3.8.13)	
Boîte chaude Bayard	28.00 €
Servie avec charcuterie, pommes de terre vapeur et salade verte (3)	

Les 4 fromages sont : Tomme, emmental, beaufort et comté

## De la vallée

« Festin Champsaurin des Logis » (1.3.6.8.13)	31.00 €
<u>Repas complet</u> aux spécialités de saison : tourtons, « Preire » ou raviolis frits, délice au génépi, navarin d'agneau de pays, fromage de pays, coupe « Autanes » avec ou sans alcool	

Toutes les spécialités sauf le festin Champsaurin et la boîte chaude sont servies à partir de 2 personnes

# Desserts



Délice meringué glacé et crème fouettée (1.3)	9.50 €
Mousse à la crème de marron, caramel et spéculoos (1.3.4.8)	9.50 €
Marquise glacée au chocolat et amandes caramélisées (1.3.4) Accompagnée de crème anglaise	9.50 €
Café ou thé aux trois gourmandises (1.3.4.8) Brownie au chocolat et mousse de crème anglaise, crème brûlée chartreuse verte, panna cotta au coulis de fruits	9.00 €
Coupe « les Autanes » 2 boules de Génépi, alcool de Génépi	10.00 €
Duo de fromages des bergers	10.00 €

*A réserver à la prise de commande*

6 Tourtons sucrés (chocolat, framboise, pomme)	10.00 €
--	---------

## Crèmes glacées et sorbets *(Altiflore glaces artisanales)*

Café, vanille, chocolat, génépi, caramel, marron  
Argousier **Bio**, citron jaune, framboise, myrtille

## Coupe de glace

1 boule	3.00 €
2 boules	5.00 €
3 boules	7.50 €
Supplément crème fouettée	4.00 €



# Menu bambin

(jusqu'à 11 ans)

15.00 €

Sirop au choix

Filet de poulet croustillant, sauce froide à la mayonnaise  
et garniture au choix (1.6)

Ou Médaillon de Filet Mignon de Porc, sauce froide  
à la mayonnaise et garniture au choix (1.6)

Ou Nuggets de poisson, 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

Glace bâtonnet Ou boule de glace Ou Gaufre

## Vins

Vin de table Français en pichet 1L rouge ou rosé 11°	15.00 €
Château Val Joanis AOP 75 cl	26.00 €
Château Rousset - Coteaux de Pierrevert 50cl	18.00 €
VDP Hautes Alpes - Domaine de Tresbaudon 50 cl	18.00 €
Château Minuty 75 cl rouge ou rosé	34.00 €
Beaumes de venise 75 cl	25.00 €

## 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