

L'heure de l'apéritif

- PETIT SAUCISSON ENTIER AUX NOISETTES OU AU BEAUFORT 200G (3.4) 7.00€
- POT DE TERRINE DE SAVOIE À L'ANCIENNE 180G FABRICATION ARTISANALE (1.3) 7.50€
- LE PANIER DE 6 TOURTONS DU CHAMPSAUR À LA POMME DE TERRE (1.3.4.13) 10.00€
- PLANCHE APÉRITIVE POUR DEUX PERSONNES TARTINADE MAISON, MINI-TOURTONS AU BLEU, CHARCUTERIE DE PAYS & FROMAGE (1.2.3.4.6.13) 20.00€



Les spécialités

AU FROMAGE

- FONDUE SAVOYARDE 250G/PERS(3.8.13) 24.00€/personne
SERVIE AVEC DE LA SALADE VERTE
- FONDUE SAVOYARDE 250G/PERS(3.8.13) 29.00€/personne
SERVIE AVEC DE LA CHARCUTERIE & POMMES DE TERRE VAPEUR
- FONDUE AUX MORILLES (3.8.13) 29.00€/personne
SERVIE AVEC SALADE VERTE ET POMMES DE TERRE VAPEUR

FROMAGES : TOMME, EMMENTAL, BEAUFORT ET COMTÉ

À LA VIANDE

- FONDUE AU VIN 250G/PERS(1.6.8.13) 28.00€/personne
VIANDE DE BOEUF COUPÉE EN DÉS À CUIRE DANS UN BOUILLON À BASE DE VIN ROUGE AUX ÉPICES
SERVIE AVEC DES FRITES & SAUCE FROIDES
- BRASÉRADE 250G/PERS (1.6.13) 30.00€/personne
VIANDE DE BŒUF COUPÉE EN FINES LAMELLES À GRILLER SUR UN BARBECUE DE TABLE
SERVIE AVEC DES FRITES & SAUCES FROIDES
- PIERRADE AUX 3 VIANDES 450G/PERS (1.3.6.13) 35.00€/personne
VIANDE DE BŒUF, PICANHA DE VEAU, FILET MIGNON DE PORC
SERVIE AVEC DES TOURTONS DU CHAMPSAUR À LA POMME DE TERRE & SAUCES FROIDES

SAUCES FROIDES : TARTARE, GARLIC & COCKTAIL

DE LA VALÉE

- « FESTIN CHAMPSAURIN DES LOGIS » (1.3.6.8.13) 31.00€
REPAS COMPLET AUX SPÉCIALITÉS DE SAISON : TOURTONS, « PREIRE » OU RAVIOLES FRITS, DÉLICE AU GÉNÉPI, BOITE CHAUDE DU COL BAYARD, CHARCUTERIES, POMMES DE TERRE VAPEUR & VACHERIN GLACÉ AU GÉNÉPI

TOUTES LES SPÉCIALITÉS SAUF LE FESTIN CHAMPSAURIN SONT SERVIES À PARTIR DE 2 PERSONNES

Les entrées

- « TOURTON ROSSINI » (1.3.6.13) 19.50€
MÉLANGE DE SALADE D'HIVER, VINAIGRETTE TARTUFATA, TOURTON AU PRUNEAU & ESCALOPE DE FOIE GRAS POÛLÉE
- POTAGE GOURMAND DU MOMENT(3.4.13) 10.00€
- RAVIOLES DU CHAMPSAUR(1.3.8.13) 17.00€
À LA CRÈME TARTUFATA & CONFIT DE VIN DE THÉUS
- FLAN D'OREILLES D'ÂNE(1.3.4.6.13) 17.00€
À LA CRÈME AU GORGONZOLA & CERNEAUX DE NOIX
- CHARCUTERIE DE LA VALLEE, JAMBON CRU, COPPA ET PANCETTA 16.00€
SALAISON DU CHAMPSAUR

Menu bambin

JUSQU'À 11 ANS

15.00€

SIROP AU CHOIX

FILET DE VOLAILLE CROUSTILLANT, SAUCE FROIDE À LA MAYONNAISE & GARNITURE AU CHOIX (1.4.6.13)

OU

QUICHE LORRAINE ACCOMPAGNÉE DE SALADE VERTE (1.3.13)

OU

NUGGETS DE POISSON, SAUCE FROIDE À LA MAYONNAISE & GARNITURE AU CHOIX (1.3.13)

GARNITURES :

POMMES DE TERRE FRITES OU ACCOMPAGNEMENT DU JOUR
OU TOURTONS DU CHAMPSAUR OU SALADE VERTE

ET

GLACE BÂTONNET OU BOULE DE GLACE OU GAUFRE

RESTAURANT GOURMAND

Les plats

- BURGER CRIQUE AU BOEUF HACHÉ FRAIS 180GR (1.6.7.11) 19.00€
GALETTE DE POMME DE TERRE, FROMAGE CRÉMEUX, LAMELLE DE LARD CRISPY & SAUCE TARTARE AUX BAIES DE SICHUAN. SERVI AVEC SALADE VERTE
- VEGGIE BURGER À LA GALETTE DE LÉGUMES (1.3.5.6.11.13) 18.00€
PAIN ROSE BETTERAVE ARTISANAL, TOMATES SECHÉES, GERMES & SAUCE CHEDDAR
SERVI AVEC FRITES ET SALADE VERTE
- ENTRECÔTE MATURÉE, DORÉE AU BEURRE DEMI-SEL 300G 27.00€
SERVIE AVEC FRITES ET SALADE VERTE
- AGNEAU DE PAYS COMME UN TAJINE AUX ÉPICES ET FRUITS SECS (4.13) 25.00€
SERVI AVEC DE LA SEMOULE DE BLÉ PARFUMÉE
- GRATIN DE RAVIOLES DU CHAMPSAUR AUX MORILLES (1.3.13) 20.00€
SERVI AVEC DE LA SALADE VERTE
- AXOA DE VEAU AU SAFRAN (13) 24.00€
MIJOTÉ D'ÉPAULE DE VEAU AUX POIVRONS ET POMMES DE TERRE

Desserts

Logis
HOTELS
RESTAURANTS

Vins

DESSERT MAISON DU MOMENT SELON PROPOSITION	8.50€
MARQUISE GLACÉE AU CHOCOLAT ET AMANDE CARAMÉLISÉES(1.3.4) ACCOMPAGNÉE DE CRÈME ANGLAISE	9.50€
LE PANIER DE 6 TOURTONS DU CHAMPSAUR SUCRÉS(1.3.13) A RESERVER À LA PRISE DE COMMANDE	9.00€
DÉLICE MERINGUÉ GLACÉ, PARFUM AU CHOIX(1.3)	9.50€
CAFÉ OU THÉ AUX TROIS GOURMANDISES(1.3.4.8)	9.00€
MOELLEUX AU MARRON(1.3.4.8) ACCOMPAGNÉ DE CRÈME ANGLAISE	8.50€

CHÂTEAU VAL JOANIS AOP 75 CL	27.00€
CHÂTEAU ROUSSET - COTEAUX DE PIERREVERT 50CL	22.00€
VDP HAUTES ALPES - DOMAINE DE TRESBAUDON 50 CL	23.00€
CHÂTEAU MINUTY-75 CL ROUGE OU ROSÉ	37.00€
RASTEAU 75 CL	31.00€
CHÂTEAU LA VERRERIE AOP - 75 CL BLANC	35.00€

Crèmes glacées et sorbets

CAFÉ, VANILLE, CHOCOLAT, GÉNÉPI, CAMEL,
MARRON,ARGOUSIER BIO "ALTIFLOR", CITRON JAUNE, FRAMBOISE, MYRTILLE

Coupe de glace

COUPE 1 BOULE	3.00€
COUPE 2 BOULES	5.00€
COUPE 3 BOULES	7.50€
COUPE « LES AUTANES » 2 BOULES DE GÉNÉPI, ALCOOL DE GÉNÉPI	10.00€
SUPPLÉMENT CRÈME FOUETTÉE	4.00€

Liste des allergènes

1. OEUF & PRODUITS À BASE D'OEUF
2. POISSONS & PRODUITS À BASE DE POISSON
3. LAIT & PRODUITS À BASE DE LAIT Y COMPRIS LE LACTOSE
4. FRUITS À COQUE
5. CÉLERI & PRODUITS À BASE DE CÉLERI
6. MOUTARDE & PRODUITS À BASE DE MOUTARDE
7. GRAINE DE SÉSAME & PRODUITS À BASE DE SÉSAME
8. ANHYDRIDE SULFUREUX & SULFITES DANS UNE CERTAINE QUANTITÉ
9. MOLLUSQUES & PRODUITS À BASE DE MOLLUSQUES
10. LUPIN & PRODUITS À BASE DE LUPIN
11. SOJA & PRODUITS À BASE DE SOJA
12. ARACHIDES & PRODUITS À BASE D'ARACHIDES
13. GLUTEN

