

Les Entrées

Assiette à partager : 10€/pers

Tourtons, ravioles, tapenade, légumes marinés, charcuterie de nos montagnes

Salade du chef 12€

Salade verte, jambon cuit, emmental, œuf dur, oignons

Salade d'automne 13€

Salade verte, oignons confits, demi caillette chaude

Salade Cabris : 14€

Toasts Chèvre chaud, jambon cru, noix et fruit du verger, salade

Salade norvégienne 16€

Saumon fumé, tomates, rilette de poissons et crème ciboulette, salade

Farandole de bouchées fromagères (4 pièces) 16€

Fromage aux herbes, au poivre mignonette, à la ciboulette, aux noix, salade

Salade milanaise 16€

Dinde panée frie, oignons, légumes marinés et sa crème de parmesan, salade

Assiette de pays : 16€

Salade, charcuterie de nos montagnes, tourtons, ravioles.

Salade bourguignonne 17€

Salade verte, œuf de caille, escargots panés

Mix fish 18€

Petite friture, calamars, poulpes, salade

Salade gourmande : 19€

Foie gras, toast, jambon cru, magret et confit d oignons, salade

Les Poissons

Truite saumonée aux amandes 18€

Poêlée de gambas flambées 24€

Au pastis ou sauce soy (soja, graine de sésame)

Saint pierre, sauce vierge 24€

★ *Tous nos poissons son garnis de légumes*

Les pates

<i>Tagliatelles ou gnocchis sauce parmesan</i>	<i>12€</i>
<i>Fagottini au jambon cru et crème de parmesan</i>	<i>12€</i>
<i>Tagliatelles ou gnocchis sauce au bleu</i>	<i>14€</i>
<i>Tagliatelles ou gnocchis sauce napolitaine</i>	<i>14€</i>
<i>Tagliatelles ou gnocchis sauce cèpes</i>	<i>16€</i>
<i>Rustici aux cèpes</i>	<i>16€</i>

Les Viandes

Tartare de bœuf 18€

180g environ assaisonné à la manière du chef avec œuf, original ou poêlé, frites, salade

Tartare de bœuf XXL 23€

250g environ assaisonné à la manière du chef avec œuf, original ou poêlé, frites, salade

Côtelettes d'Agneau aux herbes 19€
(3pièces)

Sauté de cerf 19€

Brochette de joue de Porc 19€

Souris d'agneau au thym 19€

Escalope milanaise 20€

Escalope parmigiano 23€

(Sauce crème de parmesan)

Entrecôte de bœuf 21€

250g environ à la fleur de sel de Guérande sauce au choix.

Magret de canard sauce à l'orange 24€

300 gr environ

**Tous nos plats sont garnis de légumes mais peuvent être accompagnés de frites sur demande. Supplément sauce : 2€ (bleu, parmesan, cèpes)*

Les burgers

Le Burger original *18€*

Pain, steak black Angus 150gr environ, salade, tomate, fromage fondu accompagné de frites

Le Burger italien *18€*

Pain, steak black Angus 150gr environ, jambon cru, mozzarella pesto, frites

Le burger milanais *18€*

Pain, émincé de dinde panée ,150gr environ, tomate séchée, pesto, fromage fondu

Le burger estello xl *22€*

Pain, galette de pomme de terre, 2 steaks black Angus 150gr environ, tomate séchée, pesto, fromage fondu

Le burger gourmand *24€*

Pain, steak Black Angus 150 g environ, foie gras

Menu à 25€

Demi-pizza Margarita

Ou

Salade Cabris



Boite chaude

Ou

Truite saumonée

Ou

Sauté de cerf



Fromage

Ou

Glace 2 boules

Ou

Pâtisserie du jour

Les pizzas

La Margherita : 11€

Sauce tomate, fromage râpé, jambon blanc.

L'Impériale : 12€

Sauce tomate, fromage râpé, anchois, champignons.

La Reine : 12€

Sauce tomate, fromage râpé, jambon blanc, champignons.

La Chevromiel : 13€

Crème fraîche, fromage râpé, chèvre, lardons, miel, oignons confits.

La Roquette : 14€

Sauce tomate, fromage râpé, chèvre, tomates fraîches, chiffonnade de jambon cru, roquette.

La 3 Fromages : 15€

Sauce tomate, fromage râpé, chèvre, bleu d'Auvergne

La Gourmande : 17€

Sauce tomate, fromage râpé, roquette, magret de canard, copeaux de foie gras.

****Toutes nos pizzas peuvent être servies avec ou sans salade***



Notre Coin Montagne

Le gratin de ravioles de l'Ubaye 16€

Ravioles de l'Ubaye farcis aux poireaux et pomme de terre en gratin, salade, jambon cru

La boite chaude 19€

Fromage de vache cuit au four, jambon cru, jambon blanc, pomme de terre vapeur, salade

La boite chaude au beurre de truffes 24€

Fromage de vache cuit au four avec son beurre de truffe, jambon cru, jambon blanc, pomme de terre vapeur, salade

La planche de pays 28€

Côtelettes d agneau, tourtons, ravioles, gratin de ravioles de l'Ubaye, tomme grise, charcuterie de nos montagnes, salade.

Menu Enfant à 10€

(Jusqu' à 10 ans)

Hamburger

Ou

Nuggets de poulet

Ou

Jambon cuit

Frites



Glace

Ou

Compote

Les Desserts

<i>Dessert du jour</i>	<i>6€</i>
<i>Crème brûlée vanille</i>	<i>6€</i>
<i>Crème brûlée du chef au rhum « Don Papa »</i>	<i>8€</i>
<i>Mousse au chocolat</i>	<i>6€</i>
<i>Nougat Glacé</i>	<i>6€</i>
<i>Trilogie de Profiteroles</i>	<i>7€</i>
<i>Tiramisu Maison</i>	<i>7€</i>
<i>Café ou thé gourmand</i>	<i>8€</i>
<i>Champagne gourmand</i>	<i>12€</i>
<i>Déclinaison de fromage</i>	<i>6€</i>
<i>Crottin chèvre mariné à l'huile d'olive</i>	<i>8€</i>

Les GLACES

<i>Glace 2 boules</i>	<i>4.5€</i>
<i>Glace 3 boules</i>	<i>5.5€</i>

Nos parfums : cassis, citron, fraise, framboise, marron, vanille, chocolat, café, caramel, pistache, coco, menthe chocolat, génépi, rhum raisin.

Les coupes Glacées 7.50€

Chocolat liégeois

Glace vanille, chocolat, chocolat chaud, chantilly

Café liégeois

Glace vanille, café, café chaud, chantilly

Caramel liégeois

Glace vanille, caramel, coulis de caramel, chantilly

Bounty

3 boules coco, chocolat chaud, chantilly, coco râpée

L'ardéchoise

Glace vanille, glace marrons, crème de marrons, Chantilly

Les Coupes glacées alcoolisées 8.50€

Coupe Colonel

3 boules citron, vodka

Coupe Glaciale

3 boules menthe chocolat, get27

Coupe Cubaine

2 boules rhum raisin, 1 boule vanille, rhum