

## Vos menus au choix sur votre carte

**27 €** | Entrée + plat ou plat + dessert  
*Strater + main course or main course + dessert*

**32 €** | Entrée + plat + dessert  
*Strater + main course + dessert*

## Votre carte

### Entrées | 13€ à la carte

**Carpaccio de Bar concombre et wasabi**

Gelée de soja et algues nori

**Gaspacho de tomates et beignets de courgettes**

Mouillette à la coppa du Champsaur

**Foie gras de canard et confiture de tomates vertes** (avec un supplément de 3€)

Moutarde violette et biscuit au poivre Sarawak

**Salade de chèvre chaud et jambon de pays - Le local**

Pommes des Alpes et vinaigrette framboise

**Salade de pousse d'épinards "santé, végé et sans gluten"**

Pois chiche, noix, fruits rouges et patate douce

**La salade du moment**

À découvrir sur l'ardoise, axée sur les produits de saison

### Plats | 18€ à la carte

Nos salades sont aussi disponibles en plat au prix de 18€

**Tagliatta de bœuf à l'italienne, pesto, parmesan, roquette**

Tomates confites, frites maison

**Filet de dorade en croute d'herbes, Tartare de tomates aux olives de Nyons**

Polenta frite, sauce "miel-thym-citron"

**Socca niçoise "sans gluten", roquette, courgettes crues et cuites**

Guacamole, myrtilles et graines de courges au thym

**Carré et selle d'Agneau de nos régions - Le local** (avec un supplément de 3€)

Cannelloni d'aubergines au curry doux, crème de petits pois, artichaut poivrade

**La suggestion du moment**

À découvrir sur l'ardoise, axée sur les produits de saison

### Fromages et desserts | 10€ à la carte

Déclinaison de fromages de nos régions, à l'ardoise

**Tarte au citron et fruits rouges, au spéculoos - notre dessert signature**

**Le tout chocolat par Luc Eyriez - avec ou sans café**

**Crème brûlée au romarin - shot de Génépi**

**La coupe de glace 3 parfums**

**Charlotte au fromage blanc et à la myrtille - Le local**

**La suggestion du jour**

À découvrir sur l'ardoise, nous privilégions les produits de saison

## Menu enfant - Kid menu

**Entrée :**

Tomate mozzarella

**Plat :**

Steak haché frites ou penne au Saumon

**Entrée :**

Mousse au chocolat ou glace au choix

**Pour les moins de 12 ans**

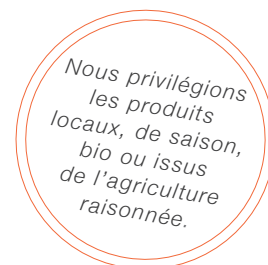
*For kids under 12 years old*

**Le prix du menu = l'âge de l'enfant**

*Price of the menu = age of the kid*

**Les portions sont adaptées à l'âge**

*Portions are adapted to the age*



## Votre carte des vins - Wine list



### Les vins blancs | White wines

#### Alpes - Blanc frais

Hautes-Alpes IGP

**Orcanette - Domaine Allemand**

Chardonnay, Muscat petit grain, Ugni blanc

Bouteille | Bottle  
75cl

23 €

Bouteille | Bottle  
50cl

17 €

Verre | Glass  
15cl

5 €

#### Provence - Blanc intense

Cassis AOP - **BIO**

**Château de Fontcreuse**

Clairette, Marsanne, Ugni blanc

35 €

#### Vallée de la Loire - Blanc aromatique

Menetou-Salon AOC - **BIO**

**Domaine Jean Teiller**

Sauvignon blanc

33 €

7 €

#### Bourgogne - Blanc minéral

Hautes-Côtes de Beaune AOC

**Les Perrières - Domaine Arnoux Père et Fils**

Chardonnay

39 €

#### Languedoc Roussillon - Blanc élégant

Pays d'Oc IGP

**Insoumis - Mas Onésime**

Chardonnay

25 €



### Les vins rouges | Red wines

#### Alpes - Rouge souple

Hautes-Alpes IGP

**M&M - Domaine Allemand**

Mollard, Merlot

Bouteille | Bottle  
75cl

23 €

Bouteille | Bottle  
50cl

17 €

Verre | Glass  
15cl

5 €

#### Vallée du Rhône - Rouge équilibré

Grignan-les-Adhemar AOC

**Domaine de Grangeneuve - Vieilles Vignes**

Grenache, Syrah

27 €

#### Languedoc Roussillon - Rouge joyeux

Faugères AOP - **BIO**

**Insoumis - Mas Onésime**

Syrah, Grenache, Cinsault, Carignan

25 €

6 €

#### Bordeaux - Rouge harmonieux

Lalande Pomerol AOC

**Château les Hautes Tuileries**

Merlot, Carbernet franc, Cabernet sauvignon

37 €

#### Bourgogne - Rouge élégant

Hautes-Côtes de Beaune AOC

**Domaine Arnoux Père et Fils**

Pinot noir

39 €



## Les vins rosés | Rosé wines

### Alpes - Rosé équilibré

Hautes-Alpes IGP

#### Goût des Vacances - Domaine Allemand

Cabernet Franc, Mollard

Bouteille | Bottle  
75cl

23 €

Bouteille | Bottle  
50cl

17 €

Verre | Glass  
15cl

5 €

### Provence - Rosé gourmand

Côtes de Provence AOP

#### M de Minuty

Grenache, Cinsault, Syrah

28 €

### Provence - Rosé gastronomique

Côtes de Provence AOP

#### Château de Saint-Martin - Cru Classé

Grenache, Cinsault, Carigan, Syrah, Tibouren

33 €

8 €

## La sélection des vins d'été - Summer wines selection



### Loire - Blanc aromatique

#### Touraine Chenonceaux TBK

Recettes de saumon, asperges, chèvre rôti

27 € la bouteille de 75cl



### Provence - Rosé gourmand

#### Mas de Cadenet - Sainte Victoire - BIO

Recettes de poisson et viande blanche

31 € la bouteille de 75cl



### Provence - Rouge intense

#### Château Malherbe - Pointe du diable - BIO

Recettes d'agneau

39 € la bouteille de 75cl

## Les champagnes - Champagne

Coupe de Champagne 13cl

8 €

Champagne De Sloovere 75cl

45 €

Champagne De Saint Gall Blanc de blanc 75cl

55 €

Champagne De Saint Gall Rosé 75cl

59 €