

# A TABLE !

## NOS FONDUES AUX FROMAGES HAUTS-ALPINS

FONDUE 3 FROMAGES  
ET PLEUROTÉS  
33€/personne

FONDUE 3 FROMAGES  
32€/personne

FONDUE 3 FROMAGES  
À L'AIL DES OURS  
32€/personne

Tomme du Champsaur, Taillon et Lou Pastre (Fromages au lait cru des Hautes-Alpes)  
Servies avec salade verte, minimum deux personnes

SUPPLÉMENT CHARCUTERIES ET POMMES DE TERRE GRENAILLES  
8€

## ENTREES

 TIAN AUX LEGUMES D'ETE, 24€  
Aubergines, courgettes, tomates confites  
et condiments provençaux

LA TRUITE, 26€  
Préparation gravlax, déclinaison d'aubergines et citron

 GASPACHO, 22€  
 Tomato et pêche, lard de Colonnata\* et foccacia maison

CHARIOT DE FROMAGES DU CHALET BLANC, 19€  
Fromages régionaux et de saison

CHARCUTERIE DES HAUTES ALPES, 20€

## PLATS

L'AGNEAU, 32€  
Confit 8h, poêlée de légumes d'été

L'OMBLE CHEVALIER, 30€  
Préparé comme un Aioli provençal, cuisson basse température

 ALLA GENOVESE, 28€  
Penne de la Maison Beynet (Hautes-Alpes),  
haricots verts, pommes de terre, ricotta et pesto maison

## SALADES

 CAESAR, 22€  
Filet de poulet grillé, copeaux de parmesan,  
tomates cerises, croûtons et sauce caesar à l'anchois

 MONTAGNARDE, 28€  
Ravioles du Champsaur,  
charcuterie et fromages de la région

 VEGAN, 19€  
Légumes de saison et sélection de céréales

## MENU ENFANT

Poisson ou viande du jour  
Légumes frais poêlés  
Pâtes ou riz  
Dessert

19€

## NOISETTE ET CHOCOLAT

Noisettes IGP du Piémont  
Croustillantes et crémeuses  
Chocolat 70% Valrhona  
Glace tonka  
15€

## FRUITS ROUGE ET PISTACHE

Fruits rouges rafraîchis  
en différentes textures  
Parfait glacé à la pistache  
Meringue croquante  
15€

## MYRTILLE ET CHOCOLAT BLANC

Chocolat blanc  
Croustillant et fondant  
Myrtille glacée  
Jus de verveine et tuile  
15€

GLACES ET SORBETS MAISON  
4€/la boule



\*option vegan



contient du gluten

# DINNER'S READY

## OUR HAUTES-ALPES CHEESE FONDUES

3 CHEESE FONDUE  
AND MUSHROOMS  
33€/personne

3 CHEESE FONDUE  
32€/personne

3 CHEESE FONDUE  
AND WILD GARLIC  
32€/personne

Champsaur Tomme, Taillon and Lou Pastre (Hautes-Alpes raw milk cheeses)  
Served with green salad, minimum of two people

EXTRA COLD CUTS AND POTATOES

8€

## STARTERS

 SUMMER VEGGIES TIAN, 24€  
Candied mix of eggplants, zucchinis, tomatoes  
and Provençal condiments

TROUT, 26€  
Gravlax preparation, declination of eggplant and lemon

 GASPACHO, 22€  
Tomato and peach, Colonnata bacon\*  
and homemade foccacia


CHALET CHEESE TROLLEY, 19€  
Seasonal cheese from the region

COLD CUTS FROM THE REGION, 20€


## MAIN DISHES

LAMB, 32€  
Candied 8h, pan-fried summer veggies


ARCTIC CHAR, 30€  
Prepared like a Provençal aioli, low temperature cooking

 ALLA GENOVESE, 28€  
Penne from Maison Beynet (Hautes-Alpes),  
green beans, potatoes, ricotta and homemade pesto

## SALADS

 CAESAR, 22€  
Chicken fillet, parmesan shavings, cherry tomatoes,  
croutons and anchovy caesar sauce

 MOUNTAINEER, 28€  
Champsaur "ravioles",  
cold cuts and cheeses from the region

 VEGAN, 19€  
Summer veggies and selection of cereals

## CHILDREN MENU

Fish or meat of the day  
Fresh pan-fried veggies  
Pasta or rice  
Dessert

19€

HAZELNUT AND CHOCOLATE  
Noisettes IGP from Piémont  
Crispy and creamy  
70% Valrhona Chocolate  
Homemade Tonka Ice Cream  
15€

RED FRUITS AND PISTACHIO  
Refreshed red fruits  
in different textures  
Pistachio "parfait glacé"  
Crunchy meringue  
15€

BLUEBERRY AND CHOCOLATE  
White chocolate  
Crispy and melting  
Frozen blueberries  
Vervain juice and crunchy tile  
15€

## HOMEMADE ICE CREAM AND SORBETS

4€/the scoop



\*vegan option



contains gluten