



NOS FONDUES AUX FROMAGES HAUTS-ALPINS DE LA FROMAGERIE DU CHAMPSAUR

FONDUE 3 FROMAGES
AUX PLEUROTES
33€/personne

FONDUE 3 FROMAGES
32€/personne

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

Tomme du Champsaur, Taillon et Lou Pastre
Servies avec salade verte, minimum deux personnes

SUPPLÉMENT CHARCUTERIES ET POMMES DE TERRE GRENAILLES
8€

NOS SUGGESTIONS

OMELETTE & SALADE VERTE, 14€
Nature, fromagère
ou paysanne (lardons fumés, compotée d'oignons)

SALADE DU MARAÎCHER, 18€
Légumes de saison, féculent ou graines du moment

CROQUE MONTAGNARD, 19€
Pain du bûcheron du Chalet des Gourmandises et béchamel maison
Compotée d'oignons maison
Fromage et jambon des Hautes-Alpes
Servi avec salade verte
Supplément oeuf: +2€

ENTRECÔTE SIMMENTAL, 22€
Pommes de terre grenailles frites, sauce façon tartare
Salade verte

POISSON DU JOUR, 22€
Selon arrivage et garniture au gré du Chef

FUSILLI DES HAUTES-ALPES DE LA MAISON BEYNET, 17€
Façon forestière, champignons de notre région et oignons confits
ou
Façon fromagère au bleu du Queyras et noix de Grenoble torréfiées

LES SPÉCIALITÉS

ASSORTIMENT DU MONTAGNARD, 24€
Charcuteries et fromages de la région
Ravioles du Champsaur et salade verte

CHARIOT DE FROMAGES DU CHALET BLANC, 19€
Fromages de saison de nos producteurs

LES RAVIOLES DU CHAMPSAUR, 19€
Spécialité régionale à base de pommes de terre
et de tomme fraîche
Sauce à l'orange acidulée et salade verte

DESSERTS

MOELLEUX AU CHOCOLAT & GLACE VANILLE, 12€

FROMAGE BLANC DE LA LAITERIE DU COL BAYARD, 9€
Confiture maison et spécialités du pâtissier

SALADE DE FRUITS, 9€

GLACES ET SORBETS MAISON
4€/la boule



MENU ENFANT

Poisson ou viande du jour
Légumes frais poêlés
Pâtes ou riz
Dessert
19€



VEGAN



VEGETARIEN



GLUTEN FREE



OUR HAUTES-ALPES CHEESE FONDUES FROM THE CHAMPSAUR CHEESE DIARY

3 CHEESE FONDUE
AND MUSHROOMS
33€/person

3 CHEESE FONDUE
32€/person

3 CHEESE FONDUE
AND WILD GARLIC
32€/person

Champsaur Tomme, Taillon and Lou Pastre
Served with green salad, minimum of two people

EXTRA COLD CUTS AND POTATOES
8€

OUR SUGGESTIONS

OMELETTE & GREEN SALAD, 14€
Nature, cheesy
or farmers (smoked bacon, candied onions)

GARDENER'S SALAD, 18€
Seasonal veggies, starch or seeds of the moment

CROQUE MONTAGNARD, 19€
Farmer's bread and homemade béchamel
Homemade onion stew
Cheese and ham from the Hautes-Alpes
Served with green salad
Egg: +2€

SIMMENTAL STEAK, 22€
Fried potatoes, tartare-style sauce
Green salad

FISH OF THE DAY, 22€

HAUTES-ALPES FUSILLI FROM MAISON BEYNET, 17€
Forest style, mushrooms and candied onions
or
Cheesy way with Queyras cheese and roasted walnuts from Grenoble

SPECIALTIES

MOUNTAINEER ASSORTMENT, 24€
Cold cuts, cheeses from the region and Champsaur ravioles
Served with green salad

CHALET BLANC CHEESE TROLLEY, 19€
Seasonal cheese from the region

THE FRIED CHAMPSAUR RAVIOLES, 19€
Regional specialty based on potatoes
and fresh tomme, green salad
Tangy orange sauce

DESSERTS

SOFT CHOCOLATE CAKE & VANILLA ICE CREAM, 12€

CURD CHEESE FROM BAYARD CHEESE DAIRY, 9€
Homemade jam and Pastry chef's specialties

FRUITS SALAD, 9€

HOMEMADE ICE CREAM AND SORBETS
4€/the scoop



CHILDREN MENU

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

19€



VEGAN



VEGETARIAN



GLUTEN FREE