



LUNCH TIME

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

FONDUE 3 FROMAGES
AUX 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
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

 ENTRECÔTE SIMMENTAL, 25€
Pommes de terre grenailles frites, sauce façon tartare
Salade verte

 POISSON DU JOUR, 24€
Selon arrivage et garniture au gré du Chef

 FUSILLI DES HAUTES-ALPES DE LA MAISON BEYNET, 19€
Façon forestière, champignons de notre région et oignons confits
ou
Façon fromagère au bleu du Queyras et noix de Grenoble torrifiées

LES SPÉCIALITÉS

ASSORTIMENT DU MONTAGNARD, 26€
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, 20€
Spécialité régionale à base de pommes de terre
et de tomme fraîche
Sauce à l'orange acidulée et salade verte



MENU ENFANT

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

DESSERTS

 MOELLEUX AU CHOCOLAT & GLACE VANILLE, 12€

 FROMAGE BLANC DE LA LAITERIE DU COL BAYARD, 9€
Confiture maison ou miel Apis Monti

 SALADE DE FRUITS, 9€

 GLACES ET SORBETS MAISON
4€/la boule





LUNCH TIME

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's 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, cereals 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

 SIMMENTAL STEAK, 25€
Fried potatoes, tartare-style sauce
Green salad

 FISH OF THE DAY, 24€

 HAUTES-ALPES FUSILLI FROM MAISON BEYNET, 19€
Forest style, mushrooms and candied onions
or
Cheesy with Queyras bleu cheese and roasted walnuts from Grenoble

SPECIALTIES

MOUNTAINEER ASSORTMENT, 26€
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



CHILDREN MENU

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

19€

DESSERTS

 SOFT CHOCOLATE CAKE & VANILLA ICE CREAM, 12€

 CURD CHEESE FROM BAYARD CHEESE DAIRY, 9€
Homemade jam or Apis Montis honey

  FRUITS SALAD, 9€

 HOMEMADE ICE CREAM AND SORBETS
4€/the scoop



PRANZO

LE NOSTRE FONDUTE AI FORMAGGI DELLE HAUTES-ALPES

FONDUTA 3 FORMAGGI
AI FUNGHI OSTRICA
33€/persona

FONDUTA 3 FORMAGGI
32€/persona

FONDUTA 3 FORMAGGI 
ALL'AGLIO ORSINO
32€/persona

Toma di Champsaur, Taillon e Lou Pastre (Formaggi di latte crudo delle Hautes-Alpes)
Servita con insalata verde, minimo 2 persone

SUPPLEMENTO SALUMI E PATATE NOVELLE

8€

I NOSTRI PIATTI

  OMELETTE E INSALATA VERDE, 14€
semplice, con formaggio
or alla contadina (pancetta affumicata e cipolle confit)

 INSALATA DELL'ORTO, 18€
Verdure di stagione e cereali del momento

CROQUE MONTAGNARD, 19€ 
Pane di montagna dello Chalet des Gourmandises,
besciamella fatta in casa, cipolle confit
formaggio e prosciutto cotto delle Hautes-Alpes
servito con insalata verde

 ENTRECOTE razza SIMMENTAL, 25€
Patate novelle fritte, salsa tartara rivisitata
Insalata verde

 PESCE DEL GIORNO, 24€

 FUSILLI DELLE HAUTES-ALPES "MAISON BEYNET", 19€ 
salsa alla boscaiola, con funghi locali e cipolle confit
oppure
salsa al formaggio, con formaggio blu del Queyras e noci di Grenoble tostate

SPECIALITÀ

ASSORTIMENTO DEL MONTANARO, 26€
Salumi e formaggi della regione
Ravioles du Champsaur e insalata verde

 CARRELLO DEI FORMAGGI CHALET BLANC, 19€
Formaggi di stagione dei nostri produttori

 RAVIOLES DI CHAMPSAUR FRITTI, 19€ 
Una specialità regionale a base di patate
e toma fresca
Salsa acida all'arancia e insalata verde

MENU BIMBI

Pesce o carne del giorno
Verdure fresche in padella
Pasta o riso
Dolce

19€

DOLCI

 FONDENTE AL CIOCCOLATO E GELATO ALLA VANIGLIA, 12€

 FROMAGE BLANC DELLA LATTERIA "COL BAYARD", 9€
servito con marmellata fatta in casa o miele Apis Montis

  MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE, 9€

 GELATI E SORBETTI DELLA CASA 
4€/la pallina



VEGANO



VEGETARIANO



SENZA GLUTINE