



MINIMUM 1 PLAT PAR PERSONNE

## - Les tapas -

SAUCISSON DES ALPES ARTISANAL	8.00€
TERRINE DES ALPES ARTISANALE	12.00€
TOURTONS DU CHAMPSAUR X3	6.00€
FRITES ET SAUCE À L'AIL MAISON	7.00€

## - Les planches du terroir -

	planche trappeur (charcuterie) Produits artisanaux des alpes	planche mixte (charcuterie et fromages) Produits artisanaux des alpes
M	14.00€	16.00€
L	26.00€	29.00€
XXL	49.00€	56.00€

## ENTRÉES ET SALADES

* SALADE FAÇON NICOISE THON, ANCHOIS, OEUF, LÉGUMES D'ÉTÉ, POMME DE TERRE, SALADE, ...	18€	* SALADE FAÇON CESAR FILETS DE POULET CROUSTILLANTS, POITRINE FUMÉE ARTISANALE, OEUF DUR, FROMAGE ITALIEN, SALADE, TOMATES, SAUCES CÉSAR	19€
* SALADE TOMATES BURATTA BURATTA, COPPA ARTISANALE, PESTO MAISON, TOMATES, SALADE, ...	18€	* SALADE DES HAUTES ALPES TOURTONS ET RAVIOLES DU CHAMPSAUR, JAMBON CRU HAUTES ALPES, SALADE, CONDIMENTS, ...	19€



# CONCEPT BARBECUE SUR TABLE

ACCOMPAGNÉES D'UNE PORTION DE FRITES, SALADES, LÉGUMES A GRILLER ET SAUCES MAISONS.

* PLANCHA EDELWEISS POULET, VEAU, PORC	23€	* PLANCHA JUNIOR (-12ANS) POULET, BOEUF	15€
* PLANCHA DU MORGON POULET, BOEUF, PORC	24€	* SUPPLÉMENT FRITES OU SALADE	5€
* PLANCHA ALPINE AGNEAU, BOEUF, PORC	28€	* SUPPLEMENT SAUCE (UNITÉ)	3€
* PLANCHA DU MONT GUILLAUME VEAU, BOEUF, CANARD	27€	ORIGINES DES VIANDES PLANCHAS	
* PLANCHA ÉXOTIQUE KANGOUROU, CERF ET BISON	29€	CANARD: FRANCE BOEUF, VEAU ET AGNEAU: HAUTES ALPES / ALPES DE HTE PROVENCE PORC DE MONTAGNE: HAUTES ALPES KANGOUROU: AUSTRALIE CERF ET POULET: UNION EUROPÉENNE BISON: CANADA	



## LE MENU ENFANT -12 ANS

10.90€

- \* J'AI PAS FAIM  
STEACK HACHÉ FAÇON BOUCHER  
ET FRITÉS
- +
- \* BOULE DE GLACE ARTISANALE
- \* JE SAIS PAS...  
FILETS DE POULET PANÉS ET FRITES

## LE MENU DU MIDI

PLAT DU JOUR + DESSERT DU JOUR

19€



MINIMUM 1 PLAT PAR PERSONNE

## LES PLATS

- |  |        |   |     |
|--|--------|---|-----|
| * PLAT DU JOUR<br>UNIQUEMENT LE MIDI<br>VOIR ARDOISE   | 16.50€ | * FILET DE KANGOUROU GRILLÉ<br>FILET DE KANGOUROU (ENVIRON 200G),<br>ACCOMPAGNÉ DE FRITES ET SALADE.                                      | 21€ |
| * BOITE CHAUDE DES HAUTES ALPES<br>FROMAGE FONDU DES HAUTES ALPES,<br>ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE<br>ARTISANALE, POMME DE TERRE,<br>SALADE ET CONDIMENTS, ...           | 25€    | * FILET DE TRUITE À L'OSEILLE<br>FILET DE TRUITE, SAUCE CRÉMÉE À<br>L'OSEILLE, LÉGUMES SAUTÉS, RIZ<br>PARFUMÉ                             | 24€ |
| * GRATIN DE RAVIOLES DU CHAMPSAUR<br>AUX MORILLES<br>GRATIN DE QUENELLES DE POMMES<br>DE TERRE A LA TOME, A LA CRÈME ET<br>AUX MORILLES, ACCOMPAGNÉ DE<br>SALADE VERTE | 22€    | * GRATIN D'OREILLES D'ANE<br>LASAGNES DE CRÉPES AUX JEUNES<br>POUSSES D'ÉPINARDS, A LA CREME<br>ET AU LARD, ACCOMPAGNÉ DE<br>SALADE VERTE | 21€ |

## LES BURGERS

- |  |     |   |     |
|--|-----|---|-----|
| * CHEESEBURGER*<br>STEACK HACHÉ FAÇON<br>BOUCHÈRE, FROMAGE DES<br>HAUTES ALPES, BUNS BRIOCHÉ,<br>SAUCE DU 360, CONDIMENTS, ...           | 18€ | * BURGER DE BISON*<br>STEACK HACHÉ FAÇON BOUCHÈRE<br>DE BISON, FROMAGE DES HAUTES<br>ALPES, LARD FUMÉ, SAUCE DU 360,<br>COMPOTÉE D'OIGNONS, ... | 24€ |
| * BURGER MONTAGNARD*<br>STEACK HACHÉ FAÇON BOUCHÈRE,<br>FROMAGE DES HAUTES ALPES, LARD<br>FUMÉ, SAUCE DU 360, COMPOTÉE<br>D'OIGNONS, ... | 20€ | * BURGER VÉGÉ*<br>STEACK VÉGÉ DES HAUTES ALPES,<br>TOME DES HAUTES ALPES, PESTO,<br>COMPOTÉE D'OIGNONS, ...                                     | 18€ |

\*BURGER ACCOMPAGNÉ DE  
FRITES ET SALADE  
OU SUPPLÉMENT POUTINE 5€





## LES DESSERTS MAISON

* PROFITÉROLES	8€	* TIRAMISÙ	8€
* CRÈME BRÛLÉE	8€	* PAVLOVA AUX FRUITS	8€
* MARQUISE AU CHOCOLAT	8€	* CAFÉ GOURMAND	11€
* ASSIETTE DE FROMAGES DES HAUTES ALPES			8€

## LES COUPES DE GLACES DES ALPES

* 1 BOULE	3.00€		
* 2 BOULES	5.50€		
* 3 BOULES	8.00€		
* CHANTILLY MAISON	1.50€	* SUP COULIS	1.50€

VANILLE, CAFÉ, PISTACHE, MIEL, CAMEL BEURRE SALÉ, STRACCIATELLA, MENTHE CHOCO, SÉSAME NOIR, POP CORN, NUTY, YAOURT, GÉNÉPI, CHARTREUSE, RHUM RAISIN, GRAND MARNIER, CHOCOLAT, COCO, ANANAS, MANGUE, CITRON, FRAMBOISE, ABRICOT, CLÉMENTINE CORSE, MYRTILLE, FRAISE, MOJITO, DON PAPA

* LA DAME BLANCHE	9.50€	* FAÇON CHOCOLAT DUBAÏ	10.50€
3 BOULES VANILLE, SAUCE CHOCOLAT ET CHANTILLY		3 BOULES PISTACHES, SAUCE CHOCOLAT, CHEVEUX D'ANGE ET CHANTILLY	
* CAFÉ LIÉGEOIS	9.50€	* TUTTI FRUTI	10.50€
1 BOULE VANILLE, 2 BOULES CAFÉ, SAUCE CHOCOLAT ET CHANTILLY		1 BOULE FRAMBOISE, 1 BOULE ABRICOT, 1 BOULE CLÉMENTINE CORSE, COULIS DE FRUITS ROUGES, FRUITS FRAIS ET CHANTILLY	
* CHOCOLAT LIÉGEOIS	9.50€	* LA GÉNÉPI	12€
1 BOULE VANILLE, 2 BOULES CHOCOLAT, SAUCE CHOCOLAT ET CHANTILLY		2 BOULES GÉNÉPI, LIQUEUR DE GÉNÉPI 2CL	
* L'EXOTIQUE	9.50€	* LA MOJITO	12€
1 BOULE COCO, 1 BOULE ANANAS, 1 BOULE MANGUE, COULIS EXOTIQUE ET CHANTILLY		1 BOULE CITRON, 1 BOULE MOJITO, RHUM AMBRÉ 2CL	
* CITRON MERINGUÉ	9.50€	* LA CHARTREUSE	12€
2 BOULES CITRON, 1 BOULE VANILLE, MERINGUES, COULIS DE CITRON ET CHANTILLY		2 BOULES CHARTREUSE, CHARTREUSE VERTE 2CL	



## - Boissons chaudes -

EXPRESSO	1.80€
DOUBLE EXPRESSO	3.60€
DÉCAFEINÉ	2.00€
NOISETTE	2.10€
CAPUCCINO	3.50€
CHOCOLAT CHAUD	3.50€
THÉ ET TISANES	3.50€
SUPLÉMENT CHANTILLY	1.00€

## - Les détox 25cl -

THÉ CHAUD DÉTOX MAISON	4.00€
THÉ GLACÉ DÉTOX MAISON	4.00€
SMOOTHIE PROTÉINÉ VANILLE	7.00€

## - Mocktails 12cl -

VIRGIN MOJITO	6.50€
VIRGIN PINACOLADA	6.50€
FRAISE MENTHE FIZZ	6.50€

## - Cocktails 12cl -

MOJITO	9.00€
APÉROL SPRITZ	9.00€
SPRITZ GÉNÉPI OU MYRTILLE <small>BRIANCON</small>	10.00€
HUGO SPRITZ	10.00€

## - Softs -

SODA 33 OU 25CL	4.00€
<i>coca/coca 0/orangina/ fuze tea pêche/schwepps agrumes/ oasis tropical/oasis pomme cassis</i>	
TONIC 20CL	5.00€
GINGER BEER 20CL	5.00€
RED BULL 25CL	5.50€
JUS DE FRUITS BIO 25CL	5.50€
<i>fabrication artisanale: orange/pomme/ poire/ananas/pamplemousse/tomate/ace</i>	
LIMONADE BIO 33CL	4.50€
SIROP À L'EAU 25CL	3.00€
<i>grenadine/fraise/citron/menthe/orgeat/ pêche/cassis/mûre/kiwi/passion/vanille</i>	
DIABOLO 33CL	4.80€
PERIER 33CL	4.00€
EVIAN 50CL	4.50€
SANPELLEGRINO 50CL	4.50€
EVIAN 1L	5.50€
SANPELLEGRINO 1L	5.50€

## - Bières maison - CHABERTON BRASSÉE SUR PLACE

PRESSION 12CL	3.50€
<i>blonde/blanche/IPA/bière du moment</i>	
PRESSION 25CL	4.50€
<i>blonde/blanche/IPA/bière du moment</i>	
PRESSION 50CL	9.00€
<i>blonde/blanche/IPA/bière du moment</i>	
PLANCHE DÉCOUVERTE	12.00€
<i>dégustation de 4 bières 12cl au choix</i>	
SUPLÉMENT SIROP	0.30€



## - Cocktails créa 12cl -

SWEET PAMPLEMOUSSE	11.00€
gin, pamplemousse, hibiscus	
MILANO	8.00€
bière maison, apérol et vermouth	
FRUITS DES BOIS	8.00€
bière maison, vin rouge, sirop de mûre	

## - Apéritifs 2 à 12cl -

RICARD	3.00€
PASTIS DES ESCARTONS	BRIANCON 4.00€
MARTINI BLANC/ROUGE	3.50€
SUZE	3.00€
GENTIANE	BRIANCON 5.00€
KIR VIN BLANC	7.00€
KIR ROYAL	12.00€

## - Digestifs 4cl -

GET 27	5.00€
O DES GLACIER	BRIANCON 7.00€
LIMONCELLO	BRIANCON 7.00€
GÉNÉPI DES ALPES IGP	BRIANCON 7.00€
CALVADOS PERE MAGLOIRE FINE	6.00€
COGNAC VS 1ER CRU G. BRISSON	6.00€
CHARTREUSE VERTE	7.50€
LIQUEUR DES BOIS	BRIANCON 7.00€

## - Whisky 4cl -

BALENTINES	5.00€
JACK DANIEL'S	5.50€
CHIVAS 12 ANS	8.00€
TOKI (JAPON)	8.00€

## - Rhum 4cl -

RHUM BLANC LA FAVORITE	5.00€
RHUM AMBRÉ LA FAVORITE 2 ANS	7.00€
DON PAPA MASSKARA	7.50€
BRIGANTIUM	BRIANCON 8.00€

## - Vodka 4cl -

SMIRNOFF	5.00€
ABSOLUT	6.00€
GLACIER BLANC	BRIANCON 8.00€

## - Gins 4cl -

BEEFEATER	5.00€
BOMBAY SAPPHIRE	6.00€
GIN°5	BRIANCON 8.00€

## - Tequila 4cl -

SIERRA REPOSADO	5.00€
-----------------	-------

## - Vins au verre 12cl -

VIN ROSÉ	6.50€
VIN BLANC	6.50€
VIN ROUGE	6.50€
VIN PÉTILLANT	6.50€
AOP CHAMPAGNE	12.00€



## - Vins blancs -

IGP HAUTES ALPES	TRESBEAUDON 2025 BTL 50CL	23.00€
IGP HAUTES ALPES	TRESBEAUDON 2025 BTL 75CL	27.00€
AOP COTE DE PROVENCE	CHÂTEAU GABRIEL BIO 2025 BTL 75CL	36.00€
AOP RIESLING	PRINCE ABBES SCHLUMBERGE 2022 BTL 75CL	29.00€
AOP GEWURSTRAMINER	PRINCE ABBES SCHLUMBERGE 2020 BTL 75CL	33.00€
AOP CHABLIS	LAMBERT DE VALENTINOIS 2022 BTL 75CL	55.00€

## - Vins rosés -

IGP HAUTES ALPES	TRESBEAUDON 2023 BTL 50CL	23.00€
IGP HAUTES ALPES	TRESBEAUDON 2024 BTL 75CL	27.00€
AOP COTE DE PROVENCE	ST TROPEZ GRAIN DE GLACE 2025 BTL 75CL	38.00€
AOP COTE DE PROVENCE	CHÂTEAU GABRIEL BIO 2024 BTL 75CL	37.00€

## - Vins rouges -

IGP HAUTES ALPES	CUVÉ MANON TRESBEAUDON 2023 BTL 50CL	23.00€
IGP HAUTES ALPES	CUVÉ MANON TRESBEAUDON 2023 BTL 75CL	27.00€
AOP COTE DE PROVENCE	NOTE BLEUE ST TROPEZ 2022 BTL 75CL	26.00€
AOP GAMAY	M.P JEAN PERRIER 2024 BTL 75CL	31.00€
AOP ST AMOUR	DUBOEUF DUBOEUF 2023 BTL 75CL	34.00€
AOP VACQUEYRAS	NOS TERROIRS BIO 2021 BTL 75CL	38.00€
AOP ST EMILLION	LA CHAPELLE KRESSMANN 2022 BTL 75CL	41.00€
AOP ST JOSEPH	DOMAINE BONNARIEU 2022 BTL 75CL	45.00€
AOP CHATEAUNEUF DU PAPE	C.DE L'ORATOIRE 2022 BTL 75CL	82.00€

## - Vins effervescents -

DOC PROSSECO	RICCADONNA BTL 75CL	32.00€
AOP CHAMPAGNE	BRUT RESERVE NICOLAS FEUILLATTE BTL 75CL	75.00€

## - Les tapas -

SAUCISSON DES ALPES ARTISANAL	8.00€
TERRINE DES ALPES ARTISANALE	12.00€
TOURTONS DU CHAMPSAUR X3	6.00€
FRITES ET SAUCE À L'AIL MAISON	7.00€

## - Les planches du terroir -

	planche trappeur (charcuterie) Produits artisanaux des alpes	planche mixte (charcuterie et fromages) Produits artisanaux des alpes
M	14.00€	16.00€
L	26.00€	29.00€
XXL	49.00€	56.00€