

## Le Menu du 360 à 32,90 EUR

\* *Foie gras de canard maison ( français extra IGP du Sud-Ouest ) servi avec un confit de figues au vinaigre balsamique et un chutney d'oignons rouges* OU

\* *Assiette de saumon fumé maison et ses toasts* ( Saumon islandais certifié BAP)

OU

\* *Salade du Berger ( Salade verte, tomate, Roquefort, Tomme, Emmental, jambon cru et noix )*

=====

\* *Magret de canard au miel des Hautes Alpes*

OU

\* *Filet de bœuf grillé*

OU

\* *Sole meunière*

=====

\* *Dégustation de fromages OU Fromage blanc*

=====

\* *Nougat glacé et son coulis*

OU

\* *Dessert maison au choix*

## Menu Brasserie à 22 EUR

\* *6 escargots à la bourguignonne*

OU

\* *Duo de jambons ( jambon cru et jambon de Bayonne )*

OU

\* *Salade Montagnarde*

*haricots verts, jambon cru, noix, champignons )*

( salade, tomate, œuf,

OU

\* *Assiette de saumon fumé maison et ses toasts*

*certifié BAP)*

( Supplément de 2EUR )

( Saumon islandais

=====

*\* Cuisse de canard confite maison*  
*OU*

*\* Côtes d'agneau grillées à l'ail et au persil*  
*OU*

*\* Pavé de saumon à la crème de poireau*  
*OU*

*\* Entrecôte grillée au sel de Guérande*

=====

*Dessert maison au choix*

## *Menu Régional* *à 27,90 EUR*

*\* Salade du Champsaur*

*( salade verte, tomate, tourtons, ravioles, jambon cru, ail, miel )*

=====

*\* Côtes d'agneau grillées accompagnées d'oreilles d'âne maison*

=====

*\* Dégustation de fromages des Hautes Alpes ( Tomme et Bleu )*

*OU*

*Fromage blanc et son coulis*

=====

*\* Coupe Grand Morgon ( sorbet au génépy, coulis de myrtille, meringue et chantilly maison )*

*OU*

*Nougat glacé et son coulis*

*OU*

*Dessert maison au choix*

*Menu of 360 32,90 EUR*

*\* Duck liver of the house ( IGP South West France ) served with figs with balsamic vinegar and red onion chutney.*

**OR**

*\* Smoked salmon of the house with toast. (Icelandic salmon, BAP certified)*

**OR**

*\* Berger Salad ( Green salad, tomato, Roquefort, Tomme, Emmental, ham et nuts )*

=====

*\* Duck breast with honey from the Hautes Alpes*

**OR**

*\* Grilled Beef Tenderloin*

**OR**

*\* Pikeperch with red wine sauce*

=====

*Cheese OR White cheese*

=====

*\* Nougat glacé and raspberry syrup*

**OR**

*\* Home made dessert*

## **Régional Menu      27,90 EUR**

*\* Champsaur Salad*

*( green salad, tomato, tourtons, ravioles, ham, garlic and honey )*

=====

*\* Ribs of Lamb with " Home made Oreilles d'âne "*

=====

*\* Cheese of Hautes Alpes ( Tomme and Bleu )*

**OR**

*\* White cheese with raspberry or sugar*

=====

*\* Ice Cream Grand Morgon ( génépy sorbet, blueberry coulis, meringue and whipped cream )*

**OR**

*Nougat glacé and raspberry coulis*

**OR**

*Home made dessert*

## **Menu Brasserie 22 EUR**

*\* 6 snails of " Bourgogne "*

**OR**

*\* Two sorts of ham ( jambon cru and jambon de Bayonne )*

**OR**

*\* Salade Montagnarde ( salade, tomate, œuf, haricots verts, jambon cru, noix, champignons )*

**OR**

*\* Smoked salmon and toasts ( Saumon islandais certified BAP )*

*( extra charge 2 EUR )*

=====

*\* Glazed duck breast home made*

**OR**

*\* Grilled ribs of lamb with garlic and parsley*

**OR**

*\* Salmon fillet with creamy leek sauce*

**OR**

*\* Grilled rib steak with salt of Guérande*

=====

*Home made dessert*

## **First Course :**

*\* Duck liver of the house ( IGP South West France ) served with figs with balsamic vinegar and red onion chutney. ....16,90€*

*\* Smoked salmon and toasts ( Saumon islandais certified BAP)*

*.....13,90€*

*\* 12 snails of " Bourgogne " .....10,90€*

*\* Carpaccio of beef ( Charolais ) with parmesan cheese .....10,90€*

*\* 2 sorts of ham ( raw ham and Bayonne ham .....).10,90€ \* Soup of*

vegetables.....7,90€ **Our**

## **Salad :**

\* **Champsaur Salad ( REGIONAL )**.....13,90€ ( green salad, tomato, tourtons, ravioles, raw ham, garlic and honey )

\* **Berger Salad**.....12,90€ ( green salad, tomato, Roquefort, Tomme, Emmental, raw ham )

\* **Niçoise Salad**.....11,90€ ( Green salad, tomato, tuna, anchovy, french bean, sweet pepper, red onion, black olive and egg )

\* **Salad with Goat cheese on toasts** .....11,90€ ( Green salad, tomato, goat cheese, nuts, toasts and bacon )

\* **Landaise Salad** .....11,90€ ( Green Salad, tomato, gizzard confits, french been, raw ham, grilled bread, egg)

\* **Green salad** .....6,90€ **Our**

## **fish :**

\* **Trout with almonds of Châteauroux-les-Alpes** (HautesAlpes)  
.....14,90€

\* **Salmon fillet with a creamy leek sauce**.....15,90€

\* **Fillet of Saint Pierre with pistou** .....20,90€

\* **Fillet of red mullet saffron cream.** .....20,90€

\* **Pikeperch with red wine sauce..** .....22,90€

## **Our meat :**

\* **Grilled chitterlings AAAAA with mustard sauce and dragon** ( andouillette AAAAA).....14,90€

\* **Glazed duck breast home made**.....14,90€

\* **Grilled ribs of lamb with garlic and parsley** .....16,90€

\* **Mixed Grilled** .....18,90€ ( Ribs of lamb, beef, sausage, spicy sausage, bacon )

\* **Grilled rib steak with salt of Guérande** .....16,90€

\* **Grilled Beef Tenderloin** .....21,90€

\* **Côte de veau like T-Bone (320g) with girolles** .....24,90€

\* **Grilled " Côte de bœuf " (350g)** .....23,90€

\* **Duck breast with honey from the Hautes Alpes** .....21,90€

\* **The M.BURGER of 360 with french fries**.....21,90€ ( Steak haché de Black Angus (180g), Bread, salad, tomato, bacon, red onion, pickle, comté (cheese), home made sauce )

\* **The Miss.BURGER of 360 with french fries**.....21,90€ ( Steak haché de Black Angus (180g), Bread, salad, tomato, bacon, red onion, pickle, goat cheese, honey, home made sauce )

## **Sauce :**

\* **Roquefort cheese, green pepper, mushrooms**.....2€ \*

**Morilles (mushrooms)**.....6€

## **Pasta :**

* <i>Spaghettis bolognaise</i> .....	10,90€	*
<i>Spaghettis carbonara</i> .....	10,90€	

## **Nos Desserts :**

( \* *Home made* )

* <i>Chocolate Mousse</i> .....	5,50€
* <i>Tiramisu</i> .....	5,50€
* <i>Crème brûlée with raspberry</i> .....	5,90€
* <i>Caramel cream</i> .....	5,50€
* <i>Lemon Pie with meringue</i> .....	6,90€
* <i>Blueberry Pie ( à notre façon )</i> .....	6,90€
* <i>Apple Pie</i> .....	6,90€
* <i>Pear Pie with almonds</i> .....	6,90€
* <i>Baba au rhum</i> .....	6,90€
* <i>Forêt Noire</i> .....	6,90€
* <i>Chocolate Cake with raspberry sauce</i> .....	6,00€
<i>Plate of cheese</i> .....	6,50€