



MINIMUM 1 PLAT PAR PERSONNE

ENTRÉES ET SALADES XXL

- | | | | |
|---|-----|---|-----|
| * SALADE XXL FAÇON NICOISE
THON, ANCHOIS, OEUF, LÉGUMES
D'ÉTÉ, POMME DE TERRE, SALADE,
... | 17€ | * SALADE XXL FAÇON CESAR
FILETS DE POULET CROUSTILLANTS,
POITRINE FUMÉE, OEUF DUR,
FROMAGE ITALIEN, SALADE,
TOMATES, SAUCES CÉSAR | 18€ |
| * SALADE TOMATES BURATTA XXL
BURATTA, COPPA ARTISANALE,
PESTO, TOMATES, SALADE, ... | 18€ | * SALADE XXL DES HAUTES ALPES
TOURTONS ET RAVIOLES DU
CHAMPSAUR, JAMBON CRU,
SALADE, CONDIMENTS, ... | 19€ |

- Les planches -

VOIR DERNIÈRE PAGE DANS LES
TAPAS

LES PLATS

- | | | | |
|--|-----|---|-----|
| * CHEESEBURGER*
STEACK HACHÉ FAÇON
BOUCHÈRE, TOME DES HAUTES
ALPES, BUNS BRIOCHÉ, SAUCE
DU 360, CONDIMENTS, ... | 16€ | * BOITE CHAUDE DES ALPES
FROMAGE FONDU DE LA FROMAGERIE
DE LA DURANCE, ASSORTIMENT DE
CHARCUTERIE ARTISANALE, POMME
DE TERRE, CONDIMENTS, ... | 25€ |
| * BURGER MONTAGNARD*
STEACK HACHÉ FAÇON BOUCHÈRE,
FROMAGE DES HAUTES ALPES, LARD
FUMÉ, SAUCE DU 360, COMPOTÉE
D'OIGNONS, ... | 19€ | * FILET DE TRUITE À L'OSEILLE
FILET DE TRUITE, SAUCE CRÉMÉE À
L'OSEILLE, LÉGUMES SAUTÉS, RIZ
PARFUMÉ | 24€ |
| * BURGER VÉGÉ*
STEACK VÉGÉ, TOME DES HAUTES
ALPES, PESTO, COMPOTÉE
D'OIGNONS, ... | 17€ | | |

*BURGER ACCOMPAGNÉ DE
FRITES OU SUPPLÉMENT POUTINE
5€





LES PLANCHAS 300 GR

TOUTES LES PLANCHAS SONT ACCOMPAGNÉES À DISCRETION DE FRITES, SALADES, LÉGUMES A GRILLER ET 3 SAUCES MAISONS.

- * **PLANCHA EDELWEISS** 23€
POULET, VEAU, PORC
- * **PLANCHA DU MORGON** 24€
POULET, BOEUF, PORC
- * **PLANCHA ALPINE** 28€
AGNEAU, BOEUF, PORC
- * **PLANCHA DU MONT GUILLAUME** 27€
VEAU, BOEUF, CANARD
- * **PLANCHA ÉXOTIQUE** 29€
KANGOUROU, CERF ET BISON

ORIGINES DES VIANDES PLANCHAS

POULET, CANARD: FRANCE
BOEUF, VEAU ET AGNEAU: HAUTES ALPES / ALPES DE HTE PROVENCE
PORC DE MONTAGNE: HAUTES ALPES
KANGOUROU: AUSTRALIE
CERF: POLOGNE
BISON: CANADA



LE MENU ENFANT -12 ANS

- * **J'AI PAS FAIM**
STEACK HACHÉ FAÇON BOUCHER ET FRITÉS
 - * **JE SAIS PAS...**
FILETS DE POULET PANÉS ET FRITES
- +
- * **BOULE DE GLACE ARTISANALE** 10.90€

LE MENU DU MIDI

DU LUNDI AU VENDREDI

PLAT DU JOUR + DESSERT DU JOUR

19€



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

* 1 BOULE	3.00€		
* 2 BOULES	5.50€		
* 3 BOULES	8.00€		
* SUP CHANTILLY	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	11€
1 BOULE VANILLE, 2 BOULES CHOCOLAT, SAUCE CHOCOLAT ET CHANTILLY		2 BOULES GÉNÉPI, LIQUEUR DE GÉNÉPI 2CL	
* L'EXOTIQUE	9.50€	* LA MOJITO	11€
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	11€
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	3.50€
THÉ GLACÉ DÉTOX	3.50€
SMOOTHIE PROTÉINÉ VANILLE 300 CAL	7.00€

- Mocktails 12cl -

VIRGIN MOJITO	6.50€
VIRGIN PINACOLADA	6.50€
FRAISE BASILIC FIZZ	6.50€

- Cocktails 12cl -

MOJITO	9.00€
APÉROL SPRITZ	8.00€
SPRITZ GÉNÉPI OU MYRTILLE	BRIANCON 9.00€
HUGO SPRITZ	BRIANCON 9.00€

- Softs -

SODA 33 OU 25CL	4.00€
<i>coca/coca 0/orangina/fanta orange/ 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 -

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	BRIANCON 7.00€
KIR ROYAL	BRIANCON 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	IGP HAUTES ALPES 6.50€
VIN BLANC	IGP HAUTES ALPES 6.50€
VIN ROUGE	IGP HAUTES ALPES 6.50€
VIN PÉTILLANT	6.50€
AOP CHAMPAGNE	12.00€



- Vins blancs -

IGP HAUTES ALPES	TRESBEAUDON 2025 BTL 50CL	21.00€
IGP HAUTES ALPES	TRESBEAUDON 2025 BTL 75CL	26.00€
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	ANDRÉ GOICHOT 2021 BTL 75CL	55.00€

- Vins rosés -

IGP HAUTES ALPES	TRESBEAUDON 2023 BTL 50CL	21.00€
IGP HAUTES ALPES	TRESBEAUDON 2024 BTL 75CL	26.00€
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 ARTISANAL 190G	12.00€
TOURTONS DU CHAMPSAUR X3	6.00€
FRITES ET SAUCE À L'AIL MAISON	5.00€

- Les planches -

	planche trappeur (charcuterie)	planche mixt (charcuterie et fromages)	planche méditerrané (légumes, sauce à l'ail, pesto, ...)
1 pers	15.50€	17.00€	12.00€
2 pers	28.00€	31.00€	22.00€
4 pers	54.00€	58.00€	40.00€