

NOTRE CARTE

Alpine

LES ENTRÉES

Carpaccio de Bresaola

lamelles de parmesan, citron, huile d'olive

L'assiette italienne

Tominiis (petite tomme fraîche de vache marinée), artichaut confit, tomate semi-séchée, mini poivron farci au thon et aux anchois, salade

L'assiette montagnarde

salade verte, 3 tourtons du Champsaur (épinard ou fromage de chèvre ou pomme de terre), jambon cru, lamelles de fromages du Queyras (l'Escoyère tomme de vache, tomme de brebis ou aux deux laits)

L'assiette de charcuterie

jambon cru, bresaola, coppa, speck, saucisson, confit de foie de porc, cornichons

La ronde de nos fromages de montagne

Beaufort, Tomme de vache des hautes Alpes, Tomme de brebis du Queyras, Bleu du Queyras, Fontu du Queyras, Miel

La soupe du jour

LES PLATS

Polenta aux trois fromages

à dorer en lamelles à la poêle servie avec de petites saucisses à la tomate parfumées à la marjolaine. Plat des refuges piémontais

La parmigiana

plat végétarien à base d'aubergines, tomates-mozzarella, oeufs durs et parmesan, gratiné au four

Oreilles d'âne

pâte farcie aux légumes typique des Hautes-Alpes - gratinées au fontu du Queyras, servie avec salade

Lasagnes à la viande

La potée briançonnaise

délicate saucisse de chou et de porc mijotée dans son bouillon et ses légumes. (minimum 4 personnes)

Tartiflette

pommes de terres cuites parsemées d'oignon et de dés de jambon cru nappées de reblochon gratiné au four

Choucroute

chou cuit, saucisse de Strasbourg, saucisse de Francfort, saucisse fumée, porchetta, pomme de terre cuite (minimum 2 personnes)

Poisson du vendredi

LES DESSERTS

13 € *Tous les desserts sont faits à la commande et sans alcool*

14 €

Tourtons garnis aux pommes et aux pruneaux - 4 pièces

7 €

Moelleux au chocolat

7 €

Fromage blanc campagne

nappé d'un coulis maison de framboise ou myrtille

7 €

Gâteau aux pommes

7 €

Tiramisu

à commander 2 jours avant (minimum 4 personnes)

7 €/pers

13 €

14 €

Tarte aux myrtilles ou à la framboise

7 €

GOÛTERS GOURMANDS

10 €

Chocolat chaud à l'italienne à réchauffer

Vin chaud maison (minimum 2 personnes)

Panettone

brioche moelleuse avec éclat de fruit confit à l'intérieur (cédrat, raisin, orange)

13 €

Le Panettone classique milanais 500 gr

Le Panettone Piémontais

avec glaçage à l'amande de 500 gr

12 €

Les tartes de pays à la confiture

myrtille ou framboise ou noix/miel, 140 gr

12 €

Le pain d'épice

Prix sur demande

12 €

13 €

/pers

APERITIF

«Retour des pistes»

22 €

12 €

Tranches de saucisse calabraise et saucisson extra maigre, involtini au speck, artichaut confit, mini poivron farci au thon et aux anchois, dés de Fontu du Queyras, délicate gousse d'ail, lamelles de tomate semi-séchée, champignons des bois accompagnés de gressin casarecci. (2 pers minimum)

14 €

/pers

Le soir uniquement

Commande le matin avant 10h pour le soir

13 €