

Menu à 25 €

Entrée au choix

- La salade Lobio et ses tourtons

Salad with « tourtons » (potato fritters and cheese) / Insalata e « tourtons » (fritelle di patate con formaggio)

- La terrine montagnarde au serpolet

Mountain terrine aromatised thyme flavored / Terrina di montagna al timo

- L'assiette de crudités

Mixed Crudity / Piatto di verdure crude

Plat au choix

- L'omelette montagnarde aux champignons et jambon de pays

Mountain omelette with mushroom and specific ham / Frittata di montagna con funghi e prosciutto di campagna

- Le sauté d'agneau du pays et ses tagliatelles fraîches

Sautéed Lamb with fresh pasta / Agnello della campagna saltato in padella e le sue tagliatelle fresche

- L'andouillette grillée

Grilled andouillette / Andouillette alla griglia

Dessert au choix

- Le fromage blanc

Cottage cheese / formaggio bianco

- La pâtisserie maison

Homemade pastry / Pasticceria fatta in casa

- Les glaces ou sorbets

Ice cream / Gelato

Menu Enfant à 11 €



- Steak haché Frite ou Jambon blanc Frite

Chopped steak with chips / Bistecca tritata e patatine fritte

- Sirop à l'eau et glace

Water syrup & Ice cream / Sciroppo d'acqua & Gelato

Le pain servi à table est fait maison (bread homemade, pane fatta in casa)

 = Fait maison

Menu à 28 €

Entrée au choix

- **L'Arvidan chaud du Queyras, salade** 
Hot cooked cheese from Queyras with salad/ Formaggio cotto caldo di Queyras con insalata
- **La salade aux gésiers de canard confits et pignons de pin** 
Candied gizzard salad with pined nuts/ Insalata con ventriglio d'anatra confit e pinoli
- **La terrine Montagnarde au serpolet** 
Mountain terrine aromatised thyme flavored / Terrina di montagna al timo
- **Le melon à la viande des Grisons** 
Melon with grison meat/ Melone con carne dei Grigioni

Plat au choix

- **L'omelette montagnarde aux champignons et jambon de pays** 
Mountain omelette with mushroom and specific ham / Frittata di montagna con funghi e prosciutto
- **La truite de Chateauroux les Alpes aux myrtilles** 
Trout from Hautes Alpes cooked with a blueberry sauce/ Trota alpina con mirtili
- **Selle d'Agneau grillée du pays aux herbes de Provence** 
Lamb saddles cooked with provence herbs/ Selle di agnello alla griglia con erbe di Provenza
- **Pièce de bœuf au bleu du Queyras (supplément 3€)** 
Grilled beef with blue Queyras cheese / Pezzo di manzo con gorgonzola del Queyras

Dessert au choix

- **Le fromage blanc**
Cottage cheese/Formaggio bianco
- **La pâtisserie maison** 
Homemade pastry / Pasticceria fatta in casa
- **Les glaces ou sorbets**
Ice cream/Gelato

Le pain servi à table est fait maison (bread homemade, pane fatta in casa)

 = Fait maison





L'Assiette du randonneur:



Crudités, jambon de pays,
tourton, melon,
fromage du Queyras

Mixed Crudity, specific ham, tourton (potato fritters and cheese),
Queyras cheese, melon

Piatto di verdure crude,, prosciutto, tourton (fritelle di patate con
formaggio), formaggio di Queyras, melone

15 €

Le pain servi à table est fait maison (Bred homemade, pane fatta in casa)

 = Fait maison



A la carte

Pour commencer

- **Potage de légumes du jour** 11 €
Vegetables soup/ Zuppa di verdure
- **Assiette de cochonnailles** 12 €
Mixed delicatessen/ Piatto di salumi
- **L'Arvidan chaud du Queyras, petite salade verte** 12 €
Hot cooked cheese from Queyras with salad/ Formaggio cotto caldo di Queyras con insalata
- **La salade aux gésiers de canard confits et pignons de pin** 12 €
Candied gizzard salad with pined nuts/ Insalata con ventriglio d'anatra confit e pinoli
- **La terrine Montagnarde au serpolet** 12 €
Mountain terrine aromatised thyme flavored /Terrina di montagna al timo
- **Le melon à la viande de grison** 11 €
Melon with grison meat/ Melone con carne dei Grigioni
- **La salade Lobio et ses tourtons** 12 €
Salad with « tourtons » (potato fritters and cheese) /Insalata e « tourtons » (fritelle di patate con formaggio)

Nos spécialités

- **L'omelette montagnarde aux champignons et jambon de pays** 12 €
Mountain omelette with mushroom and specific ham /Frittata di montagna con funghi e prosciutto
- **La truite de Chateauroux les Alpes aux myrtilles** 21 €
Trout from Hautes Alpes cooked with a blueberry sauce/ Trota alpina con mirtilli
- **Le sauté d'agneau du pays et ses tagliatelles fraîches** 15 €
Sautéed Lamb with fresh pasta /Agnello della campagna saltato in padella e le sue tagliatelle fresche

Le pain servi à table est fait maison (bred homemade, pane fatta in casa)



= Fait maison.



A la carte

Nos spécialités

- **Pièce de bœuf grillée** ☞ 22 €
Grilled beef / Pezzo di manzo
- **Pièce de bœuf au bleu du Queyras** ☞ 23 €
Grilled beef with blue Queyras cheese / Pezzo di manzo con gorgonzola del Queyras
- **Selle d'Agneau grillée du pays aux herbes de Provence** ☞ 20 €
Lamb saddles cooked with provence herbs/ Selle di agnello alla griglia con erbe di Provenza
- **Steak haché frites** *chopped steak with chips / Bistecca tritata e patatine fritte* ☞ 11 €
- **La fondue savoyarde-salade verte** (minimum 2 personnes) ☞ 19 €
Fondue with salad / Fonduta e insalate (minimum 2 people, minimo 2 persone) par pers
- **La raclette (comme en Suisse) -salade verte** (minimum 2 personnes) ☞ 24 €
Raclette with salad/Raclette con insalata (minimum 2 people, minimo 2 persone) par pers
- **Tartiflette-salade verte (sur commande)** ☞ 18 €
Tartiflette with salad/Tartiflette con insalata (on demand ,su richiesta)

Nos fromages et desserts

- **Fromages du terroir** 7 €
Queyras cheese./Fromaggio di Queyras
- **Le fromage blanc des Hautes Alpes ou Faisselle** 5 €
Cottage cheese from Hautes Alpes or faisselle/Formaggio bianco di Hautes Alpes o faisselle
- **La pâtisserie maison** ☞ 8 €
Homemade pastry /Pasticceria fatta in casa
- **Le soufflé aux framboises** (Min 2 pers sur commande au début du repas) ☞ 13 €
Raspberry soufflé- Minimum 2 people on order at the start of the meal/ soufflé di lamponi- Minimo 2 persone su ordinazione ad inizio pasto par pers
- **Coupe de glace ou sorbets (2 boules)** 5 €
Ice cream/Gelato

Le pain servi à table est fait maison (bred homemade, pane fatta in casa)

☞ = Fait maison

