

Menu à 27 €

La Lobio
Hôtel & Restaurant

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
- **Potage** ☺
Vegetables soup / Zuppa di verdure

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
- **Plat du moment (disponible selon les jours)** ☺
Dish of the moment (available depending on the day), Piatto del momento (disponibile a seconda del giorno)

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 12 €



- Steak haché Frite ou Jambon blanc Frite**
'hopped steak with chips / Bistecca tritata e patatine fritte
- **Sirop à l'eau et glace**
Water syrup & Ice cream / Sciropo d'acqua & Gela

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






☺ = Fait maison

**BON
APPETIT**



Menu à 30 €

La Lobio
Hôtel & Restaurant

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
- **Potage** 
Vegetables soup/ Zuppa di verdure

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 mirtilli
- **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
- **Plat du moment (disponible selon les jours)** 
Dish of the moment (available depending on the day), Piatto del momento (disponibile a seconda del giorno)

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



A la carte

La Lobio
Hôtel & Restaurant

Pour commencer

- Potage de légumes du jour ☺ 12 €
Vegetables soup/ Zuppa di verdure
- Assiette de cochonailles ☺ 13 €
Mixed delicatessen/ Piatto di salumi
- L'Arvidan chaud du Queyras, petite salade verte ☺ 14 €
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 ☺ 13 €
Candied gizzard salad with pined nuts/ Insalata con ventriglio d'anatra confit e pinoli
- La terrine Montagnarde au serpolet ☺ 13 €
Mountain terrine aromatised thyme flavored /Terrina di montagna al timo
- Le melon à la viande de grison ☺ 12 €
Melon with grison meat/ Melone con carne dei Grigioni
- La salade Lobio et ses tourtons ☺ 13 €
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 ☺ 13 €
Mountain omelette with mushroom and specific ham /Frittata di montagna con funghi e prosciutto
- La truite de Chateauroux les Alpes aux myrtilles ☺ 23 €
Trout from Hautes Alpes cooked with a blueberry sauce/ Trota alpina con mirtilli
- Le sauté d'agneau du pays et ses tagliatelles fraîches ☺ 17 €
Sautéed Lamb with fresh pasta /Agnello della campagna saltato in padella e le sue tagliatelle fresche
- Pièce de bœuf grillée ☺ 24 €
Grilled beef / Pezzo di manzo

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







☺ = Fait maison





A la carte

La Lobio
Hôtel & Restaurant

Nos spécialités

- **Pièce de bœuf au bleu du Queyras**  **25 €**
Grilled beef with blue Queyras cheese / Pezzo di manzo con gorgonzola del Queyras
- **Selle d'Agneau grillée du pays aux herbes de Provence**  **22 €**
Lamb saddles cooked with provence herbs/ Selle di agnello alla griglia con erbe di Provenza
- **Steak haché frites**  **12 €**
chopped steak with chips / Bistecca tritata e patatine frette
- **La fondue savoyarde-salade verte (minimum 2 personnes)**  **21 €**
Fondue with salad /Fonduta e insalate (minimum 2 people, minimo 2 persone) **par pers**
- **La raclette (comme en Suisse) -salade verte (minimum 2 personnes)**  **26 €**
Raclette with salad/Raclette con insalata (minimum 2 people, minimo 2 persone) **par pers**
- **Tartiflette-salade verte (sur commande)**  **21 €**
Tartiflette with salad/Tartiflette con insalata (on demand ,su richiesta)

Nos fromages et desserts

- **Fromages du terroir** **8 €**
Queyras cheese,/Fromaggio di Queyras
- **Le fromage blanc des Hautes Alpes ou Faisselle** **6 €**
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

