

NOTRE CARTE

Alpine

Le soir uniquement, commander la veille avant 17h pour le lendemain

LES ENTRÉES

Le carpaccio de Bresaola 13€
lamelles de parmesan, citron, huile d'olive

L'assiette de charcuterie 13€
jambon cru de Savoie, brésaola, speck, rosette des Hautes Alpes, terrine de porc, cornichons

La ronde de nos fromages de montagne 15€
beaufort été, tomme de vache du Queyras, tomme de brebis, bleu du Queyras, comté réserve, confiture de figue maison ou miel

Les tourtons salés 8€
pomme de terre, épinards, chèvre, reblochon, tartiflette - 6 pièces

LES PLATS

La parmigiana (minimum 2 pers) 15€
Spécialité italienne à base d'aubergines

Lasagnes à la viande (minimum 2 pers) 15€

Tartiflette - 2 Personnes 18€
au reblochon, pommes de terre, oignons et lardons

Saltimbocca de volaille 15€
crème de sauge et écrasé de pommes de terre

Gratin de crozets - 2 Personnes 18€
crozets, crème, dés de jambon cru, beaufort ou bleu du Queyras

LES DESSERTS

Tourtons sucrés pommes ou pruneaux 8€
6 pièces

Fromage blanc de campagne 9€
250 g nappés de confiture framboise, myrtille ou griotte pour 2 Personnes

Tarte framboise individuelle 7€

Tarte myrtille individuelle 7€

Tarte aux pommes individuelle 7€

Tarte chocolat individuelle 7€

Paris Brest individuel 7€

Saint Honoré individuel 7€

Baba au rhum individuel 7€

Autres desserts sur demande

APERITIF

«Retour des pistes» 17€

Rosette des Hautes Alpes, coeur de jambon cru de Savoie, involtini, poivrons farcis à la ricotta, dés de tomme de vache du Queyras, tomates confites, champignons lactaires, gressins