

# Apéritifs

Prix en euros

## Bières Pression

25cl. 50cl.

|                                          |           |
|------------------------------------------|-----------|
| Rafale blonde France 5° .....            | 4.....8   |
| Affligem blanche Belgique 4°8.....       | 5.....10  |
| Ciney blonde Belgique 7° .....           | 5.....10  |
| Tourmente du moment Serre Chevalier..... | 5.....10  |
| Panaché, Monaco.....                     | 4,5.....9 |
| Picon bière.....                         | 5.....10  |

Supplément sirop : 0€20.

## Bières Bouteilles

|                                                  |   |
|--------------------------------------------------|---|
| Duvel Belgique 8°5 33cl.....                     | 6 |
| Chimay Bleue Belgique 9° 33cl.....               | 6 |
| Corona Extra Mexique 4°6 33cl.....               | 6 |
| Desperados France 5°9 33cl.....                  | 5 |
| Heineken Zéro Pays-Bas Sans alcool 33cl.....     | 5 |
| La Bolée d'Armorique Cidre France 5° 27,5cl..... | 5 |

## Apéros

|                                                              |             |
|--------------------------------------------------------------|-------------|
| Anisés (Ricard, Casanis, Pastis 51, Henri Bardouin) 2cl..... | 4           |
| Martini Rouge, Martini Blanc 6cl.....                        | 5,50        |
| Suze, Porto Rouge 6cl.....                                   | 5           |
| Blanc Crème façon Kir 12cl.....                              | 5           |
| Prosecco 12cl.....                                           | 6           |
| Champagne Trichet 1er Cru 12cl.....                          | 10          |
| Verre de vin 12cl.....                                       | Sur demande |

## Sodas & Jus de Fruits

|                                                                                       |        |
|---------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Coca Cola 33cl., Coca Cola Sans Sucre 33cl.....                                       | 4,50   |
| Monster Drink 25cl.....                                                               | 5      |
| Orangina 25cl., Fuze Tea 25cl., Limonade Phoenix 25cl.....                            | 4      |
| Schweppes Tonic 25cl., Schweppes Agrum' 25cl.....                                     | 4      |
| Sirop à l'eau 25cl.....                                                               | 2      |
| Eau minérale gazeuse 33cl.....                                                        | 4      |
| Eau minérale gazeuse 50cl./100cl.....                                                 | 5,50/7 |
| Orezza 100cl.....                                                                     | 8      |
| Eau minérale plate 50cl./100cl.....                                                   | 4,50/6 |
| Nectars et jus de fruits Fraise, Orange, Abricot, Tomate, Pomme, Ananas, ACE 25cl.... | 4      |
| Fruits frais pressés Oranges ou citrons jaunes 20cl.....                              | 6      |

Supplément sirop / tranche de citron : 0€20.



## Apéritifs

Prix en euros

### Mocktails (sans alcools)

|                                                                                   |   |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---|
| Virgin Mojito : Eau gazeuse, menthe fraîche, citron vert, cassonade.....          | 8 |
| Free Gin To : gin sans alcool, mélange d'agrumes, tonic à la fleur de sureau..... | 8 |
| Instant T. : Méli-mélo de jus de fruits, trait de grenadine.....                  | 8 |

### Cocktails

|                                                                                                                                   |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Aperol Spritz : Aperol, Prosseco, eau gazeuse, tranche d'orange.....                                                              | 9  |
| Saint Germain Spritz : Liqueur de fleur de sureau, Prosseco, eau gazeuse.....                                                     | 12 |
| Lemon Spritz : Limoncello, Prosseco, eau gazeuse, tranche de citron.....                                                          | 9  |
| Mojito : Rhum blanc, eau gazeuse, cassonade, citron vert, menthe.....                                                             | 10 |
| Caipirinha : Cachaça, citron vert, cassonade.....                                                                                 | 9  |
| Bloody Mary : Vodka, jus de tomate, sel au céleri, Tabasco.....                                                                   | 10 |
| Gin Tonic façon Équilibre : Gin artisanal «Le 100» de Serre Che,<br>citron vert et jaune, orange, tonic à la fleur de sureau..... | 11 |
| Soleil Levant : Soho, jus d'orange, jus d'ananas,<br>jus de pomme, et trait de grenadine.....                                     | 9  |
| Chartreusito : Chartreuse Verte, eau gazeuse, cassonade, citron vert, menthe.....                                                 | 12 |
| Pina Colada : rhum ambré, rhum blanc, batida de coco, jus d'ananas.....                                                           | 11 |
| Alpin Spritz : Verveine citronnée d'Isabelle, Prosseco, eau gazeuse.....                                                          | 11 |

## Menu Enfants

|                                                                                                                                                                                                                                           |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Steak haché 120 gr. façon bouchère / filets de poulet panés<br>/ jambon blanc au torchon<br>Légumes rôtis / frites / pâtes<br>Fromage blanc / une boule de glace<br>Servi avec un sirop à l'eau / un diabolo / jus d'orange ou pomme..... | 14,50 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|

Suite à la réglementation HACCP, la cuisson des steaks hachés  
servis dans le menu enfants sera «à point».  
Les menus enfants seront servis en premier, si vous désirez tous les plats  
en même temp, merci de le signaler.



## *À partager... Ou pas !*

Prix en euros

### **L'assiette de charcuterie**

Assortiment de charcuterie sélectionné par nos soins, jambon blanc et cru (affinage 15 mois), Coppa corse, saucisson, nid de mesclun, beurre, noix.....18

### **L'assiette charcut' et fromage**

L'assortiment de charcuterie avec du fromage bleu, de la tomme de vache, une dose de fromage de chèvre et toujours sa verdure.....20

### **Petit plaisir d'Aquitaine «du caviar»**

✓ Boite de caviar maturé d'Aquitaine (30 gr.), accompagné de toasts au beurre doux, et sa rinçade de vodka bien-sûr !.....81

### **Foie gras maison façon alpine**

Foie gras de canard mi-cuit à la liqueur de Mèlèze accompagné de sa marmelade de figues, tranches de magret de canard séché, toast et sa salade.....20

### ✓ **Potage du moment**

Potage de légumes du chef, croutons à l'ail, fromage rapé, idéal pour se réchauffer...15

## *Salades*

### **La Cabri**

✓ Lit de mesclun et sa garniture, toast de chèvre au miel et piment d'espelette, petits panés de chèvre frais aux herbes, chiffonade de jambon cru, une pincée de graines, de la tomate et des noix.....19

### **La Montagnarde**

✓ Lit de mesclun et sa garniture, samoussa au Reblochon, une pincée de graines, chiffonade de jambon cru, pommes grenailles et copeaux de tomme de vache....19

### **La Cezar façon Équilibre**

✓ Lit de mesclun et sa garniture, filet de poulet croustillant tranché, œuf, Parmesan, de la tomate, des crispys d'oignons, vinaigrette aux anchois, croutons à l'ail.....18

## *Pâtes*

### **Linguines façon Carbonara**

Des linguines, de la crème, des lardons fumées, des œufs et du Parmesan.....17,50

### **Truffées**

✓ Linguines à la crème truffée, Parmesan et chiffonnade de jambon cru.....20



## Envie de Burgers ?

Prix en euros

Tous les burgers (sauf Végé et Chicken) sont servis avec steak haché de 180 gr. façon bouchère, compotée d'oignons, tomate, salade iceberg, et des cornichons dans un pain rustique

### Classic

1 bon steak, du cheddar et tout le reste bref un classic !.....19,50

### Bleu du Villard

1 bon steak, du fromage bleu ! Et que du bonheur.....22

### Biquette

1 bon steak, du fromage de chèvre et c'est parti.....22

### Déséquilibré

2 bons steaks et votre fromage au choix ! Fromage bleu, de chèvre ou cheddar.....25

### Foie Gras

1 bon steak, et une tranche de foie gras maison, pour ceux qui aiment se faire plaisir !.....26

### Végé

✓ Galette végé maison, de la sauce burger, du cheddar, car on n'est pas obligé de manger de la viande.....19

### Chicken

Filet de poulet croustillant, sauce burger au curry et pourquoi pas ?.....21

### Jéroburger

3 bons steaks, 2 fromages aux choix et bon appetit bien-sûr.....30

### Nabuburger

4 steaks (truc de ouf !), 2 fromages au choix, un truc pour les gueudins !  
Bonne chance et génépi si on termine !.....35

Tous les burgers sont servis avec une salade mixte et un accompagnement au choix : légumes rôtis / frites / pâtes / salade verte.

Assiette de légumes rôtis, pâtes, frites : 6€.

Supplément œuf, bacon : 3€ l'un.

## Côté Montagne

### Coulant alpin au lait de chèvre

✓ Fromage fondu des Hautes-Alpes, genre "boite chaude" au lait de chèvre, servi avec ses pommes grenailles, salade et sa charcuterie.....26

### Oreilles d'âne maison

✓ Lasagnes aux épinards, à la béchamel, gratinées, et servies avec sa salade verte. Spécialité du Champsaur, un plat chaud, gourmand et végétarien.....20

### Tartiflette

Gratin de pommes de terre au Reblochon, avec ses lardons fumés, sa crème et ses oignons, servie avec sa salade mixte.....20

### Fondue savoyarde - Uniquement le soir

✓ Fondue aux trois fromages (environ 180 gr. de fromage par personne), servie avec ses croûtons et sa salade verte.....23

### Fondue aux champignons - Uniquement le soir

✓ On prend la même et on rajoute des champignons !.....26

Supplément charcuterie : 7€

✓ Plats végétariens ou option végétarienne possible.



## Plats & Grillades

Prix en euros

### Suggestion du jour

À chaque jour sa surprise, se renseigner auprès du personnel de salle !.....Voir ardoise

### Magret de canard français

Magret entier de canard (environ 340 gr.) cuit à la plancha,  
accompagné de sa sauce au miel.....26,50

### Manzo tartaro

Tartare de bœuf 180 gr. coupé au couteau, et préparé à l'italienne  
avec du pesto, du Parmesan, des câpres, et ses gressins.....22  
Un petit aller-retour sur la plancha ?.....4

### Steak haché façon bouchère

Steak haché façon bouchère de 180 gr. cuit à la plancha.....15

### Pièce de bœuf du moment

Juste une bonne pièce de bœuf, grillée à la plancha. N'hésitez pas à demander  
au personnel de salle la pièce du bœuf du moment ainsi que son prix.....Voir ardoise

### Côte de bœuf maturée

Côte de bœuf de 500 gr. (environ) maturée, cuite à la plancha,  
servie avec du sel des fumé Salish.....37

### Andouillette AAAAA

Véritable andouillette de 190 gr. cuite à la plancha, servie avec une sauce  
à la moutarde à l'ancienne ! Et pour l'info : «Association Amicale des Amateurs  
d'Andouillette Authentique».....20

Tous les plats sont servis avec une salade mixte et un accompagnement  
au choix : légumes rôtis / pommes frites / linguines / salade verte.

Supplément sauce : forestière / bleu / poivre / moutarde à l'ancienne / miel : 5€ l'une.

## Dans l'Eau

### Homard Bleu au vivier

Cuisiné à l'huile d'olives, cuit au four, à choisir, ou pas, dans le vivier.

Servi avec des linguines safranés, aioli maison. Prix au poids.....Voir ardoise

### Fish & Chips

Filets de cabillaud pané et frit, et sa sauce !.....19

### Filet de Saint-Pierre

Filet de Saint-Pierre environ 170 gr., sauce au chorizo doux,  
servi avec pommes grenailles et petits légumes rôtis.....25

*Certains plats demandent un peu de temps à l'élaboration.*



## Desserts

Prix en euros

### Méli-mélo de fromages

Assortiment de fromages et sa confiture de figue.....11

### Fromage blanc de campagne

Fromage blanc servi au sucre, au miel ou aux fruits rouges.....7,50

### La part de gâteau

Gâteau élaboré par la pâtisserie Fine de la Salle les Alpes.....9

### Café gourmand

Café, déca ou thé servi avec un assortiment de mignardises.....9

### Moelleux au chocolat cœur caramel

Moelleux chocolat maison cœur caramel servi avec son sorbet.....9

### Cheese cake au citron

Cheese cake au citron et crumble maison.....9

## Glaces & Sorbets

1 boule, 2 boules ou 3 boules.....3/5/7

Vanille, chocolat, café, caramel à la fleur de sel, fraise, poire,  
citron vert, citron jaune, cassis, menthe-chocolat, passion.  
Supplément crème fouettée : 1€50. Supplément 1 boule : 2€.

## Coupes Glacées avec Alcool

### Colonel

Sorbet au citron jaune, au citron vert, vodka, crème fouettée et c'est parti !.....10

### Sherpa

2 boules vanille bourbon, 1 boule citron vert, crème fouettée et génépi bien-sûr..10

### Tropicale

Sorbet passion, citron vert, citron jaune, crème fouettée et sa rinçade de rhum....10

### After 8

Glace menthe-chocolat, glace au chocolat noir, Get 27 et crème fouettée.....10

### Coupe Limoncello

Sorbet au citron jaune, au citron vert, du limoncello, et sa crème fouettée.....10

## Coupes Glacées sans Alcool

### Café liégeois

2 boules de vanille, 1 boule de café, café expresso et crème fouettée.....8

### So british

2 boules menthe chocolat, 1 boule chocolat, crème fouettée et sauce chocolat.....8

### Fruity

1 boule cassis, 1 boule citron vert, 1 boule passion,  
crème fouettée et coulis de fruits.....8

### Dame Blanche

2 boules de vanille, sauce chocolat et crème fouettée.....8

### Emmanuel

Boule chocolat, caramel et café, crème fouettée.....8



# Digestifs

Prix en euros

| <i>Distillerie des 4 Frères – Serre Chevalier</i> | 4cl. | 2cl. |
|---------------------------------------------------|------|------|
| Liqueur Génépi 35°, Liqueur Mélèze 35°.....       | 7    | 4    |
| Eau-de-vie Poire Williams 42°.....                | 9    |      |

| <i>Distillerie Les Elixirs d'Isabelle – Hautes-Alpes</i> | 4cl. | 2cl. |
|----------------------------------------------------------|------|------|
| Liqueur de Coing 35°.....                                | 7    | 4    |
| Liqueur de Verveine Citronnée 35°.....                   | 7    | 4    |
| Liqueur de Tanaïs 35°.....                               | 7    | 4    |

| <i>Chartreuse</i>                               | 4cl. |
|-------------------------------------------------|------|
| Chartreuse Verte 55°, Chartreuse Jaune 43°..... | 9    |
| Chartreuse M.O.F. Jaune 45°.....                | 14   |
| Chartreuse du 9ème Centenaire 47°.....          | 14   |
| L'Elixir de Chartreuse 56°.....                 | 15   |
| Chartreuse V.E.P. Verte 54°.....                | 18   |
| Chartreuse V.E.P. Jaune 42°.....                | 18   |
| Chartreuse Reine des Liqueurs 43°.....          | 22   |

| <i>Calvados</i>         | 4cl. |
|-------------------------|------|
| Calvados VSOP 40°.....  | 7    |
| Delaitre XO 40°.....    | 10   |
| Lefranc 35 ans 42°..... | 15   |

| <i>Cognacs</i>            | 4cl. |
|---------------------------|------|
| Cognac VSOP 40°.....      | 7    |
| Bache Gabrielsen 40°..... | 10   |
| Delaitre XO 40°.....      | 14   |

| <i>Armagnacs</i>         | 4cl. |
|--------------------------|------|
| Armagnac VSOP 40°.....   | 6    |
| Delaitre 10 ans 42°..... | 10   |

| <i>Alcools</i>            | 4cl. |
|---------------------------|------|
| Amaretto 21°.....         | 8    |
| Get 27 & 31 21°.....      | 8    |
| Baileys 17°.....          | 8    |
| Russian Standard 40°..... | 6    |
| Gin Gibson's 40°.....     | 6    |
| Tequila Lola 40°.....     | 6    |



## Whiskies

4cl.

|                                                                         |      |
|-------------------------------------------------------------------------|------|
| Bruichladdich 50°.....                                                  | 12   |
| Jack Daniel's 40°, Jack Daniel's Honey 35°, Jack Daniel's Fire 35°..... | 8    |
| Jameson 40°.....                                                        | 7,50 |
| Johnny Walker Red Label 40°.....                                        | 6    |
| Johnny Walker Black Label 12 ans 40°.....                               | 9    |
| Lagavulin 16 ans 43°.....                                               | 15   |
| Oban 14 ans 43°.....                                                    | 14   |
| Balvenie 12 ans 40°.....                                                | 13   |
| Glenmorangie 12 ans 40°.....                                            | 10   |
| Akashi Japon 40°.....                                                   | 12   |
| Woodford Reserve Bourbon 43,2°.....                                     | 11   |

## Rhums

4cl.

|                                                 |    |
|-------------------------------------------------|----|
| Saint James 40°.....                            | 6  |
| Sailor Jerry 40°, Captain Morgan 35°.....       | 7  |
| Diplomatico 12 ans 40°, Damoiseau Gold 40°..... | 10 |
| Kraken 40°.....                                 | 9  |
| Zacapa 25 ans 40°.....                          | 15 |

## Boissons Chaudes

|                                                 |      |
|-------------------------------------------------|------|
| Expresso, Café Allongé.....                     | 2,20 |
| Double Espresso.....                            | 4    |
| Décaféiné, Décaféiné Allongé.....               | 2,20 |
| Noisette.....                                   | 2,50 |
| Grand Crème.....                                | 4    |
| Cappuccino.....                                 | 4,50 |
| Thé, Infusion.....                              | 3,50 |
| Chocolat Chaud.....                             | 4    |
| Chocolat Viennois.....                          | 5    |
| Citron Chaud.....                               | 5    |
| Grog.....                                       | 7    |
| Vin Chaud.....                                  | 5    |
| Green chaud (Chartreuse et chocolat chaud)..... | 8    |
| Irish Coffee.....                               | 11   |