

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.....	5/7
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.....	6,50

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, Prosecco, eau gazeuse, tranche d'orange.....	10
Saint Germain Spritz : Liqueur de fleur de sureau, Prosecco, eau gazeuse.....	12
Lemon Spritz : Limoncello, Prosecco, eau gazeuse, tranche de citron.....	10
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, citron vert et jaune, orange, tonic à la fleur de sureau.....	11
Soleil Levant : Soho, jus d'orange, jus d'ananas, 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, Prosecco, eau gazeuse.....	11

Menu Enfants

Filets de poulet panés / jambon blanc
/ steak haché 120 gr. façon bouchère
avec
Légumes rôtis / frites / pâtes
et
Fromage blanc / une boule de glace
Servi avec un sirop à l'eau / un diabolo..... 14,50

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

A partager... Ou pas !

Prix en euros

Assiette de charcuteries

Assortiment de jambon blanc et jambon de pays, magret de canard séché maison, nid de mesclun, cornichons, beurre, noix.....18

Assiette charcut' et fromages

Assortiment de charcuteries avec du bleu de montagne, de la tomme de vache et sa dose de chèvre et toujours sa verdure.....20

Foie gras maison

Foie gras de canard mi-cuit au Calvados accompagné de sa marmelade de figue, magret de canard séché, toast et sa verdure.....20

Salades

La Bikette

Lit de mesclun et sa garniture, toast de chèvre au piment d'Espelette, et au miel, petit pané de chèvre frais maison aux herbes, chiffonnade de jambon de pays, graines, Parmesan.....19

Côté Méditerranée

Lit de mesclun et sa garniture, méli-mélo de tomates à l'ancienne, pesto, Mozzarella di Bufala, chiffonnade de jambon cru, olives, Parmesan, gressins.....18,50

Façon César

Lit de mesclun et sa garniture, tranches de filets de poulet panés, oeuf, Parmesan, tomate, crispy d'oignons, chiffonnade de jambon, croutons à l'ail, vinaigrette aux anchois.....18

Salade d'endives au bleu

Lit de mesclun et sa garniture, feuilles d'endive, carrés de poire brisures de fromage bleu, chiffonnade de jambon, cerneaux de noix.....18

Et pourquoi pas des Pâtes ?

Linguines à la carbonara

Linguines, crème, lardons, oeufs, Parmesan.....17

Linguines truffées

Linguines, crème à la truffe, Parmesan et son jambon de pays.....20

Linguines au bleu

Linguines, crème au bleu des Alpes, Parmesan, cerneaux de noix, jambon de pays...17

 Plat ou option végétariens.

Plats & Grillades

Prix en euros

Suggestion du jour

À chaque jour sa surprise !.....Voir ardoise

Magret de canard français (environ 340 gr.)

Cuit à la plancha avec sa sauce au miel.....26

Manzo tartaro (à l'italienne)

Tartare de bœuf (environ 180 gr.) coupé au couteau,
pesto, Parmesan, câpres, gressins.....21

Aller-retour sur la plancha, supplément.....3

Steak haché

180 gr. de boeuf façon bouchère, cuit à la plancha.....15

Côte de bœuf maturée (environ 500 gr.)

Maturée, au sel fumé des Salish.....36

Andouillette AAAAA

Véritable andouillette de 190 gr. et sa sauce moutarde à l'ancienne
«Association Amicale des Amateurs d'Andouillette Authentique».....20

Oreilles d'âne du Champsaur

✓ Spécialité des Hautes-Alpes. Gratin d'épinards sauvages façon lasagnes,
crème et fromage, servi avec son lit de mesclun.....19

Fish & Chips

Filet de cabillaud frit avec sa sauce tartare.....19

Tous les plats (sauf oreilles d'âne) sont servis
avec une salade mixte et un accompagnement au choix :
légumes rôtis / pommes frites / linguines.

Supplément sauce forestière, au bleu, au miel, à la moutarde : 3€ l'une.

Du Homard à la Montagne ?

Homard bleu à choisir dans le vivier... ou pas !

Cuisiné au four à l'huile d'olive.

Servi avec son aioli maison, linguines à la crème safranée
et mesclun.....Prix au poids - Voir ardoise



Envie de Burgers ?

Prix en euros

Pour tous les burgers (sauf Végé et Chicken) : pain rustique, steak 180 gr.
façon bouchère, compotée d'oignons, salade, tomate, cornichons.

Classic

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

Bleu de Montagne

1 bon steak, du bleu de montagne, et que du bonheur.....21

Biquette

1 bon steak, du fromage de chèvre et c'est parti.....21

Déséquilibré

2 bons steaks et votre fromage au choix
(fromage bleu de montagne, cheddar ou fromage de chèvre).....25

Foie Gras

1 bon steak, une tranche de foie gras maison pour se faire plaisir.....26

✓ Végé

Galette végé maison, cheddar, car on n'est pas obligé de manger de la viande.....18

Chicken

Filet de poulet pané, sauce burger au curry, et pourquoi pas ?.....20

Jéroburger

3 bons steaks, 2 fromages au choix et bon appétit bien-sûr !.....30

Nabuburger

4 steaks (truc de ouf !), 2 fromages au choix, pour les gueudins !
Bonne chance et génépi si on termine !.....33

Tous les burgers sont servis
avec une salade mixte et un accompagnement au choix :
légumes rôtis / pommes frites / linguines.
Supplément œuf, bacon : 2€ l'un.

Côté Montagne

✓ Saint-Félicien fondu aux herbes

Fromage fondu accompagné de sa charcuterie,
pommes de terre grenailles, salade.....24

✓ Fondue savoyarde - uniquement le soir

Aux trois fromages, avec ses croutons et lit de mesclun.....21

✓ Fondue champi - uniquement le soir

Pareil, mais aux champignons.....24

Environ 200 gr. de fromages par personne.
Un peu de charcuterie ? Supplément 9€ par personne.

Desserts

Prix en euros

Méli-mélo de fromages	
<i>Assortiment sélectionné par nos soins et sa marmelade de figues.....</i>	10
Fromage blanc de campagne	
<i>Servi nature, avec du miel ou coulis de fruits rouges.....</i>	7
La part de gâteau	
<i>Gâteau élaboré par la pâtisserie Fine de la Salle les Alpes.....</i>	9
Café gourmand	
<i>Café, déca ou thé servi avec son assortiment de mignardises.....</i>	9
Moelleux au chocolat	
<i>Servi avec son sorbet au choix.....</i>	9
Cheesecake à la passion	
<i>Cheesecake maison aux fruits de la passion.....</i>	9

Glaces & Sorbets

1 boule, 2 boules ou 3 boules.....	3 / 5 / 7
<i>Vanille, chocolat, café, caramel à la fleur de sel, fraise, poire, citron vert, citron jaune, cassis, menthe-chocolat, passion.</i>	
<i>Supplément crème fouettée : 1€. Supplément 1 boule : 2€.</i>	

Coupes Glacées avec Alcool

Colonel	
<i>Sorbet au citron jaune et vert, vodka, crème fouettée, et c'est parti.....</i>	10
Sherpa	
<i>2 boules vanille bourbon, 1 boule citron vert, crème fouettée, et génépi bien-sûr.....</i>	10
Tropicale	
<i>1 boule passion, 1 boule citron vert, 1 boule citron jaune, crème fouettée, et sa rincade de rhum.....</i>	10
Coupe Limoncello	
<i>Sorbet au citron jaune et vert, limoncello, et crème fouettée.....</i>	10

Coupes Glacées sans Alcool

Café liégeois	
<i>2 boules vanille bourbon, 1 boule café, café et crème fouettée.....</i>	8
So british	
<i>2 boules menthe chocolat, 1 boule chocolat, crème fouettée et sauce chocolat.....</i>	8
Fruity	
<i>1 boule cassis, 1 boule citron vert, 1 boule passion, crème fouettée et coulis de fruits rouges.....</i>	8
Dame Blanche	
<i>2 boules de glace vanille, sauce chocolat, crème fouettée.....</i>	8