

Apéritifs

Prix en euros

Bières Pression

25cl. 50cl.

Dahu blonde France 5°.....	4.....	8
Affligem blanche Belgique 4°8.....	5.....	10
Tourmente IPA Serre Chevalier 4°5.....	5,50.....	11
Cidre Sistr France 7°5.....	4,50.....	9
Panaché, Monaco.....	4,50.....	9
Picon bière.....	5.....	10

Supplément sirop : 0€20.

Bières Boutelles

Corona Extra Mexique 4°6 33cl.....	5
Duvel Belgique 8°5 33cl.....	6
Pietra Corse 6° 33cl.....	5
Desperados France 5°9 33cl.....	5,50
Bière sans alcool 33cl.....	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.....	5,50
Prosecco 12cl.....	6
Champagne Trichet 1er Cru 12cl.....	10
Verre de vin 12cl.....	Voir ardoise

Sodas & Jus de Fruits

Coca Cola 33cl., Coca Cola Sans Sucre 33cl.....	4,50
Red Bull 25cl.....	5
Orangina 25cl., Fuze Tea 25cl., Limonade Sprite 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
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.....	9
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.....	12
Caïpirinha : 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.....	12
Soleil Levant : Soho, jus d'orange, jus d'ananas, jus de pomme, et trait de grenadine.....	11
Chartreusito : Chartreuse Verte, eau gazeuse, cassonade, citron vert, menthe.....	13
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

Steak haché 120 gr. façon bouchère / filets de poulet panés
/ jambon de montagne
Légumes rôtis / frites / pâtes
Fromage blanc / une boule de glace
Servi avec un sirop à l'eau / un diabolo / jus d'orange, ananas 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

Une bonne planche de charcuterie

Assortiment de jambon cru Serrano 15 mois, jambon blanc au torchon, tranches de magret de canard séché maison, Coppa fumée corse, avec sa salade, ses cornichons.....18

✓ Méli-mélo de fromages

Petit assortiment de tomme de vache et de bleu de montagne, et un peu de chèvre. Confiture de figues bien-sûr !.....12

Foie gras maison

Foie gras de canard mi-cuit au cognac, confiture de figues, tranches de magret de canard séché, petite verdure et ses toasts.....20

Salades

✓ La Cabri

Lit de salade et sa garniture, samoussa de pomme de terre et chèvre frais, toast de chèvre, chiffonade de jambon Sérano, tomate, pincée de graines, noix, crispy d'oignons.....19

✓ Mozzarella et ses Tomates

Lit de mesclun, et sa garniture, tranches de tomates à l'ancienne, pesto maison, Mozzarella di Burata, jambon Sérano 15 mois, Parmesan, gressins, graines, crispy d'oignons.....19

La Cezar façon Équilibre

Lit de mesclun, et sa garniture, filet de poulet croustillant tranché, oeuf, Parmesan, tomates, crispy d'oignons, vinaigrette aux anchois, croutons à l'ail.....18

Pasta

Linguines façon Carbonara

Des linguines, de la crème, des lardons fumés, des œufs et du Parmesan.....18

✓ Truffées

Linguines, à la crème truffée, du Parmesan et chiffonade de jambon Sérano.....20

Envoi 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, alors chèvre, cheddar ou bleu ?????.....25

Foie Gras

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



Végé

Galette végétale maison, de la sauce burger, du cheddar, car on n'est pas obligé de manger de la viande.....19,50

Chicken

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

Jéroburger

3 bons steaks, 2 fromages au choix et bon appétit 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 / pommes grenailles / linguines / salade verte.

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

Supplément œuf, bacon : 3€ l'un.

Côté Montagne



Coulant alpin au lait de chèvre

Fromage fondu au chèvre des Hautes-Alpes (225 gr), genre boîte chaude, servi avec sa charcuterie, pommes grenailles, et sa salade.....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



Fondue savoyarde

Fondue aux trois fromages (environ 200 gr. de fromage par personne), ail, servie avec ses croûtons et sa salade verte.....23



Fondue aux champignons

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 Voir ardoise

Magret de canard français

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

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

Bavette d'ailou grillée

Bavette d'Aloyau, sélection bouchère du chef (Meilleur Ouvrier de France),
juste grillée, sel des Salish, sauce au choix.....26

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 / frites / pommes grenailles / linguines.

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

Côté Mer

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 à l'anglaise !.....19

Pavé de saumon

Pavé de saumon environ 200 gr., vinaigrette aux agrumes.....25

*Le vendredi c'est Moules-Frites et Concert !
Pensez à réserver !*

Desserts

Prix en euros

Méli-mélo de fromages

Petit assortiment de tomme de vache et de bleu de montagne,
et un peu de chèvre, et confiture de figues bien-sûr !.....12

Fromage blanc de campagne

Fromage blanc servi avec du sucre, du miel ou du coulis de fruits rouges.....7,50

Café gourmand

Café, déca ou thé servi avec un assortiment de mignardises.....12

Moelleux au chocolat cœur caramel

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

Cheese cake

Cheesecake maison, nappage au pamplemousse, crumble maison.....9

Tiramisu

Le dessert de nos voisins italiens à notre façon !.....9

Glaces & Sorbets

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

Vanille Bourbon, chocolat, café, caramel à la fleur de sel, fraise,
citron vert, citron jaune, cassis, menthe-chocolat, passion, chocolat noir.

Supplément crème fouettée : 1€50. Supplément 1 boule : 2€.

Coupes Glacées avec Alcool

Colonel

2 boules de sorbet citron, 4 cl. de vodka et son zeste de citron.....10

Sherpa

Boule de vanille Bourbon, boule de citron vert, crème fouettée et génépi bien-sûr !....10

Tropicale

Sorbet passion et citron, crème fouettée et rincade de rhum.....10

After 8

Glaces menthe-chocolat et chocolat noir, Get 27 et crème fouettée.....10

Limoncup

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

Coupes Glacées sans Alcool

Café liégeois

2 boules de vanille, une boule de café, un expresso et de la crème fouettée.....9

So british

Boule de glace menthe-chocolat, boule de chocolat noir, crème fouettée et sauce chocolat.....8

Fruity

Boule de glace cassis, sorbet passion, crème fouettée et coulis de fruits rouges.....8

Dame blanche

2 boules de glace vanille Bourbon, sauce chocolat, crème fouettée et ses amandes....8

Emmanuel

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

Digestifs

Prix en euros

Distillerie des 4 Frères – Serre Chevalier

	4cl.	2cl.
Liqueur Génépi 35°, Liqueur Mélèze 35°	7	4
Eau-de-vie Poire Williams 42°	9	

Distillerie Les Elixirs d'Isabelle – Hautes-Alpes

	4cl.	2cl.
Liqueur de Coing 35°	7	4
Liqueur de Verveine Citronnée 35°	7	4
Liqueur de Tanaïs 35°	7	4

Chartreuse

	4cl.
Chartreuse Verte 55°, Chartreuse Jaune 43°	9
Chartreuse M.O.F. Jaune 45°	12
Chartreuse du 9ème Centenaire 47°	14
L'Elixir de Chartreuse 56°	14
Chartreuse V.E.P. Verte 54°	21
Chartreuse V.E.P. Jaune 42°	21
Chartreuse Reine des Liqueurs 43°	24

Calvados

	4cl.
Delaitre XO 40°	10
Lefranc 35 ans 42°	15

Cognacs

	4cl.
Cognac VSOP 40°	7
Bache Gabrielsen 40°	10
Delaitre XO 40°	14

Armagnacs

	4cl.
Armagnac VSOP 40°	6
Delaitre 10 ans 42°	10

Alcools

	4cl.
Amaretto 21°	8
Get 27 & 31 21°	8
Baileys 17°	8
Vodka Eristoff 40°	6
Gin Gibson's 40°	6
Gin Tanqueray 43°1	9
Gin Phoenix Serre Chevalier 40°	9
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°.....	15
Balvenie 12 ans 40°.....	13
Glenmorangie 12 ans 40°.....	10
Akashi Japon 40°.....	12
Woodford Reserve Bourbon 43,2°.....	11

Rhums

4cl.

Saint James Blanc 40°.....	6
Damoiseau Blanc 50°.....	9
Sailor Jerry 40°, Captain Morgan 35°.....	7
Kraken Black Spiced 40°.....	9
Damoiseau Gold Guadeloupe 40°.....	10
Reimonenq 7 ans Guadeloupe 40°.....	11
Diplomatico 12 ans Venezuela 40°.....	10
Zacapa 23 ans Grande Reserva Guatemala 40°.....	15
Dillon XO Martinique 43°.....	14

Boissons Chaudes

Expresso, Café Allongé.....	2,20
Double Expresso.....	4
Décaféiné, Décaféiné Allongé.....	2,20
Noisette.....	2,50
Grand Crème.....	4
Cappuccino.....	4,50
Thé, Infusion.....	3,50
Chocolat Chaud.....	4
Chocolat Viennois.....	5,50
Citron Chaud.....	5
Grog.....	7
Vin Chaud.....	5
Green chaud (Chartreuse et chocolat chaud).....	8
Irish Coffee.....	12