

ENTREES

Plateau Apéro (tourton, raviole, Charcuterie)

5€ par personne

Assiette de Charcuterie des Hautes Alpes

(10€)

Ravioles du Champsaur (6 pièces)

salade Verte Et miel liquide de montagne

(10€)

Tourtons du Champsaur (6 pièces)

et salade Verte

(10€)

Salade mixte tomates concombres

(6€)

Salade Verte

(4€)

LES PATES

Gratin d'Oreilles d'âne aux lasagnes

Et salade verte

Les oreilles d'âne sont un mets traditionnel du [Valgaudemar](#) et du [Champsaur](#), gratin d'épinards et de lasagnes . Il tient son nom du **Chenopode Bon Henri** qui a à maturité la feuille en forme d'oreille d'âne

(11.90€)

Ravioles du Dauphiné gratinées chèvre et basilic (16€)

LES VIANDES

Cheeseburger Montagnard Maison (16€)

Pain au céréales, Steak haché, Reblochon, bacon, tomate fraîche, salade, oignon , accompagné de Frites

Andouillette des Hautes Alpes Grillée,

crème de moutarde, accompagnée de salade verte et Frites **(16€)**

Pavé de Rumsteack grillé Patur'Alp (180/200gr environ)

sauce Roquefort maison accompagné de frites
(19€)

LES MONTAGNARDES

L'Assiette de l'Echauguette (20€)

Dégustez les principales spécialités de notre belle région : Charcuterie des Hautes Alpes, Tourtons et Ravioles du Champsaur, Oreilles d'âne maison, Fromage des Hautes Alpes, salade verte

Assiette Vauban (Végétarienne) (18€)

Oreilles d'âne maison, Tourtons et Ravioles du Champsaur, fromage des Hautes Alpes, Salade verte

Fondue Suisse pour 2 personnes

Délicieux mélange de Vacherin Fribourgeois AOC et Gruyère AOC
salade verte et pommes de terre vapeur

(38€)

le Sapin

fromage crémeux du Jura cuit au four dans sa boîte accompagnée de Charcuterie des Hautes Alpes, Pomme de terre vapeur et Salade verte

(19€)

DESSERTS

il est préférable de les commander en début de repas

Glaces

(voir Carte)

Faisselle au coulis de Myrtille

(5€)

Tarte Tatin

servie tiède avec sa glace vanille et chantilly

(7€)

Tartelette **citron meringuée**

(6€)

Tartelette aux **Myrtilles maison**

(6€)

Tiramisu maison

(6€)

Café gourmand

(7.50€)

Profiterolles 2 choux au chocolat chaud maison

Choisissez vos parfums de glace

(7€)

LE MENU ENFANT (- de 10 ans)
(10€)

Steack haché Frites

Ou

Oreilles d'ânes salade Verte

Ou

Ravioles du Dauphiné gratinées chèvre et au basilic

Cornetto Vanille, Fraise ou Chocolat

Ou

Faisselle au coulis de Myrtille

Ou

Compote de Pomme