

Carte du Midi

Côté Burgers

Élaborés avec un bun boulanger, viande de bœuf des Hautes-Alpes hachée maison, accompagnés de patates bio maison et salade verte.

Made with bakery buns, homemade minced beef from the Hautes-Alpes, accompanied with homemade organic potatoes wedges and green salad.

Classique.....19€ steak, tomate, salade, oignons, cheddar <i>steak, tomatoes, salad, onions, cheddar</i>	Capri - miel.....21€ steak, fromage de chèvre, miel, tomate, salade, oignons <i>ground beef, goat cheese, honey, tomatoes, salad, onions</i>	Rossini.....29€ steak, foie gras maison, tomate, salade, oignons <i>home made "foie gras", tomatoes, salad, onions</i>
Bacon.....20€ steak, bacon, tomate, salade, oignons, cheddar <i>ground beef, bacon, tomatoes, salad, onions, cheddar</i>	Queyras.....20€ steak, bleu du Queyras, tomate, salade, oignons <i>ground beef, local blue cheese, tomatoes, salad, onions</i>	Fish.....19€ poisson pané, tomate, salade, oignons, cheddar <i>battered fish, tomatoes, salad, onions, cheddar</i>
Montagnard.....20€ steak, raclette, tomate, salade, oignons <i>ground beef, raclette cheese, tomatoes, salad, onions, cheddar</i>	Chicken.....19€ steak haché de poulet, tomate, salade, oignons, cheddar <i>chicken burger, tomatoes, salad, onions, cheddar</i>	
Complet.....21€ steak, raclette, bacon, tomate, salade, oignons <i>ground beef, raclette cheese, bacon, tomatoes, salad, onions</i>	Végé.....19€ steak végétarien maison, tomate, salade, oignons, cheddar <i>vegetable burger, tomatoes, salad, onions, cheddar</i>	

Les Suppléments

Potatoes.....3,50€ bio maison <i>local and organic potatoes</i>
Salade mixte.....4€ <i>mixed salad</i>

Côté Salades

Salade chèvre bio.....19€ chèvre (GAEC de l'Espérance), noix, pommes des Hautes-Alpes, sauce au miel (de haute-montagne bio) et thym <i>Organic goat cheese salad, walnuts, Hautes-Alpes apples, organic mountain honey sauce and thyme</i>
Champsaur.....18,50€ Ravioles et tourtons du Champsaur, jambon sec sans nitrites et sauce au bleu du Queyras <i>Champsaur specialites "ravioles et tourtons", cured ham without nitrates and Queyras region blue cheese sauce</i>
Fraicheur.....19€ Truite fumée des Hautes-Alpes, endive, kiwi et clémentine <i>Something light : smoked trout from the Hautes-Alpes with chicory and clementines</i>

Côté Enfants

Menu enfant.....11€ steak haché, patates maison et 1 boule de glace au choix <i>burger with chips + 1 scoop of ice cream</i>

Côté Douceurs

Fait maison
Homemade

Tarte aux myrtilles maison.....9,50€ <i>Blueberry tart</i>
Tiramisù revisité.....8,50€ poire, chocolat et spéculoos <i>"Not as you know it" Tiramisu with pear, chocolate and speculoos biscuit</i>
Cheesecake Oreo.....9,50€ <i>Oreo cheesecake</i>
Trio de citron en tartelette.....9,50€ <i>3 lemons tart</i>

Nous travaillons exclusivement avec des produits locaux
et au maximum Bio



et bien d'autres producteurs locaux...

Tous les tarifs indiqués sur la carte sont par
personne, service compris.

Côté Apéros

Ricard, 51 2 cl	3€
Martini blanc, rouge 4 cl	5€
Porto 4 cl	5€
Rhum Havana Club 4 cl	7€
Rhum Don Papa 4 cl	9€
Whisky Aberlour 4 cl	10€
Whisky Jack Daniel's 4 cl	10€
Gin 8 cl	8€

Côté Bières

Pression	25 cl	33 cl	50 cl
Affligem	4€	5,20€	8€
Bouteille			
3B Bio 33 cl			6,60€
blanche, blonde, ambrée, brune			
3B Bio "Aromatisée" 33 cl			7€
génépi, mélèze, bière d'hiver, bière d'été			
Desperados 33 cl			6€
Chouffe 33 cl			7€
Supplément			
Sirop			0,20€
Picon			1,50€

Côté Softs

Soda	4€
Coca-cola 33 cl, Coca zéro 33 cl, Schweppes agrumes 33 cl, Limonade 25 cl, Fanta 33 cl	
Sirop à l'eau 25 cl	2,50€
Diabolo 25 cl	3,50€
Jus de fruits Bio 20 cl	5€
"Altiflore" Hautes-Alpes argousier, ACE, citron, framboise, fruits rouges, myrtilles, pomme sea-buckthorn, ACE, lemon, raspberry, red berries, blueberry, apple	

Côtés Vins

Notre sélection de vins est certifiée
en agriculture biologique.

Organic wines only.

verre
12,5 cl

btl
75 cl

Côté Rouge

Hautes-Alpes	
IGP Domaine des Treilloux 2020	6€ 28€
Savoie	
AOP Mondeuse, Domaine St Germain Mondeuse Noire 2019	41€

Bourgogne	
AOP Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits, Domaine Valérie et Henri Gros 2017	8€ 41€
AOP Bourgogne, Domaine Tripoz Chant de la Tour (DEMETER) 2020	60€

Bordeaux	
AOP Côtes de Bordeaux, Le Pèlerin de Fontbaube 2018	6€ 28€

AOP Côtes de Bourg, Château Falfas 2014 (BIODYNAMIE)	49€
---	-----

Vallée du Rhône	
AOP Côte du Rhône, Château Rochecolombe 2019	6€ 28€

AOP Côte du Rhône, Domaine de Verquière Vacqueyras	49€
---	-----

Côté Blanc

Hautes-Alpes	
IGP Domaine des Treilloux 2020	6€ 28€

IGP Domaine du Petit Août sur le fil 2020	34€
---	-----

Bourgogne	
AOP Viré-Clessé, Domaine de la Verpaille Harmonie 2020	43€

Savoie	
AOP Roussette de Savoie, Château de Mérande 2018	8€ 42€

AOP Chignin Bergeron, Domaine Bertholiet, Cuvée d'Exception	48€
--	-----

Vignoble Nantais	
AOP Muscadet, Domaine de la Chevinière 2019	6€ 31€

Côté Rosé

Provence	
AOP Coteaux Varois en Provence, Domaine La Rose des Vents 2020	6€ 28€

Côté Bulles

Cidre Bio	
Val de Rance	btl 75 cl 18€

Champagne	
Champagne Gardet, Brut Tradition	coupe 12 cl 13€
	btl 37,5 cl 48€
	btl 75 cl 82€

Côté Eauæ

Vittel 1 L	7€
San Pellegrino 50 cl	5€
San Pellegrino 1 L	7€

Côté Chaud

Café	2€
Café déca	2,20€
Café allongé	2,20€
Café crème	3,50€
Café noisette	2,20€
Thé	3,80€
Rooibos	3,80€
Infusion	3,80€

Côté Digeos

Cognac 4 cl	10€
Chartreuse 4 cl	10€
Limoncello Bio 4 cl	10€
Get 27 4 cl	8€
Liqueurs de la Distillerie 4 cl des 4 Frères (Distillerie locale)	8€

MF

LE MACHA FAVA

Restaurant Haut-Alpin