

Pourquoi Pas ?

Bienvenue dans notre restaurant de spécialités fromagères !

Nous vous accueillons tous les jours midi et soir pour vous faire découvrir nos différentes recettes élaborées avec des produits de qualité. Nous sommes également à votre service l'après-midi afin de vous proposer des boissons chaudes et gourmandises (crêpes, gaufres, Bubble waffles ...).

Nous vous recevons dans une ambiance chaleureuse et conviviale. Deux salles vous sont proposées; la première au décor moderne et la seconde typiquement montagnarde.

Vous dégusterez une charcuterie artisanale « Le fermier Haut Alpin du Champsaur » ainsi que notre sélection de fromages des Hautes Alpes.

Tous nos plats et desserts sont fabriqués dans notre restaurant. Nous vous souhaitons une agréable dégustation et un bon appétit !

Réservation conseillée au 04.92.83.83.34





Nos salades et assiettes gourmandes ☺



L'ardoise de pays



18,00€

Assortiment de charcuteries artisanales et de fromages généreux.

Notre tartine

14,00€

Salade verte, tomates cerises, tartine de chèvre, miel, noix, jambon cru.

La pourquoi pas ? A découvrir !!!

16,00€

Salade verte, tomates cerises, melon, Mozzarella Di Bufala, rostello aux herbes.

Le bowl de poulet

16,00€

Epeautre et lentilles corail, croustillants de poulet, poivrons grillés.

Le bowl de thon

16,00€

Cubes de thon cru, poêlée de quinoa et légumes, croûtons grillés.

Le bowl végétarien 🌱

16,00€

Salade verte, carottes râpées, avocat, tomates cerises, mangue, fèves.





Nos spécialités fromagères



La Tartiflette

17,00€

Reblochon fondu sur lit de pommes de terre, oignons, lardons, crème fraîche et vin blanc.

La Tartibleue

17,00€

Bleu de la laiterie du col Bayard fondu sur lit de pommes de terre, oignons, lardons, crème fraîche et vin blanc.

La Tommiflette

17,00€

Tomme de Savoie fondue sur lit de pommes de terre, oignons, lardons, crème fraîche et vin blanc.

La Morbiflette

17,00€

Morbier au gout fin et délicat fondu sur lit de pommes de terre, oignons, lardons, crème fraîche et vin blanc.

La Tartiflette Irlandaise

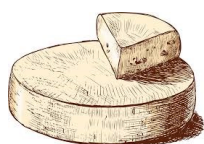
19,00€

Comté fondu sur lit de pommes de terre, oignons, lardons, saumon fumé, crème fraîche et vin blanc, servie avec salade verte et saumon.

Ces recettes de tartiflette sont servies avec jambon cru de pays et salade verte

Elles sont disponibles en version végétarienne accompagnées d'une belle salade composée





Nos spécialités fromagères



La Gnocchiflette ☰ 17,00€

Reblochon fondu sur lit de gnocchis, oignons, lardons, crème fraîche et vin blanc, servie avec salade verte et jambon cru.

Le Gratin de Crozets à notre façon ☰ 18,00€

Crozets, oignons, crème fraîche et vin blanc, émincés de filet de poulet, fourme d'Ambert.

Le Gratin de Ravioles au St-Marcellin ☰ (V) 18,00€

Ravioles gratinées au St-Marcellin et noix, servies avec salade verte.

La Boîte à fromage de la Laiterie du Col Bayard 20,00€

La Boîte à fromage de la Laiterie du Col Bayard aux cèpes ☰ (V) 22,00€

Fromage à pâte molle mi-chèvre mi vache fondu, servie avec assortiment de charcuteries, salade verte et pomme de terre.

Le Banon fondu ☰ (V) 24,00€

Fromage de lait de chèvre cru des Alpes de Haute Provence fondu, servi avec assortiment de charcuteries, tapenade, salade verte et pommes de terre.

Le Camembert rôti aux abricots ☰ (V) 18,00€

Servi avec assortiment de charcuteries, abricots, salade verte et pommes de terre.





Les fromages à partager



Servis pour un minimum de deux personnes, prix par personne

Nos fondues

Servies avec charcuterie artisanale du Champsaur et salade verte.



La Savoyarde 22,00€

Comté, beaufort et emmental, fondue au vin blanc.

La Savoyarde aux cèpes 24,00€

La Savoyarde aux girolles 24,00€

La Savoyarde aux morilles 26,00€

La Savoyarde au houblon 26,00€

Fondue à la Cérévisia, bière artisanale d'oraison.

Nos raclettes



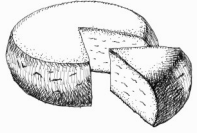
Servies avec pommes de terre, salade verte et charcuterie artisanale du Champsaur.

Traditionnelle du Queyras 22,00€

Raclette de la mer 26,00€

Raclette traditionnelle servie avec saumon fumé, thon cru, pommes de terre et salade verte.





Nos spécialités fromagères



Le Saint Marcellin au miel

20,00€

Servi avec assortiment de charcuteries, salade verte et pommes de terre.

L'Escalope Montagnarde

20,00€

Escalope de poulet, jambon cuit et crème fraîche gratinée au comté, servie avec tagliatelles.



Au bonheur des enfants



Jusqu'à 10 ans

Croustillants de poulet accompagnés de pommes Dauphines

Ou

Pizza au fromage

Glace push-up

Ou

Crêpe sucre ou nutella

**11,00€/
enfant**



Sirop à l'eau



Nos galettes sarrasin et pizzas



Nos galettes

Jambon, fromage	5,50€
Jambon, œuf, fromage	6,50€
Champignons, œuf, fromage 	6,50€
Epinard, chèvre 	6,00€
Saumon fumé, citron	9,00€
Raclette, jambon cru	8,00€
Raclette, jambon cru, pommes de terre	12,00€
Reblochon, lardons, pommes de terre	12,00€

Nos pizzas

La Marguerite - Emmental 	7,50€
La Royale - Jambon, champignons et emmental	8,50€
La Napolitaine - Anchois et emmental	8,00€
La Chorizo - Chorizo et emmental	8,50€
La 4 fromages - Chèvre, roquefort, mozzarella et emmental 	10,00€
La Fermière - Crème fraîche, lardons, oignons, champignons et emmental	10,00€
La Cévenole - Crème fraîche, chèvre, miel et emmental 	10,00€
L'Océane - Crème fraîche, saumon fumé et emmental	12,00€
La Calzone au beaufort - Crème fraîche, jambon, beaufort	10,00€
La Calzone Royale - Sauce tomate, jambon, champignons, et emmental	10,00€
Bol de salade verte	3,00€



Pour la gourmandise



Nos crêpes sucrées

Sucre	3,00€
Citron	4,00€
Miel	4,00€
Sirop d'érable	4,00€
Confiture fraise, myrtille, abricot, framboise, orange	4,00€
Confiture orange et chocolat	5,50€
Nutella ou nutella, banane	5,50€
Chocolat ou chocolat, banane	5,50€
Chocolat ou nutella, banane, coco	6,00€
Sucre, rhum ou grand-Marnier	5,00€
Ananas, rhum, caramel	7,00€
Sucre, citron, cognac	7,00€

Supplément crème sucrée vanillée ou boule de glace 1,50€

Pâtisserie et dessert du moment 7,00€

L'incontournable café ou thé gourmand 9,00€





Nos boissons

APERITIFS

Ricard ou pastis 51 2cl	3,50 €
Martini blanc / rouge 5cl	4,00 €
Kir vin blanc 5cl	4,50 €
Pétillant framboise 16cl	5,00 €
Pétillant myrtille 16cl	5,00 €
Pétillant abricot 16cl	5,00 €
Pétillant châtaigne 16cl	5,00 €

DIGESTIFS

Cognac 3 cl	5,00 €
Génépi 3cl	5,00 €
Calvados 3cl	5,00 €
Limoncello 3cl	5,00 €
Grand-Marnier 3cl	5,00 €

BIERES

Heineken 25 cl	3,00 €
1664 25 cl	3,00 €
Leffe 25 cl	3,00 €
Cérévisia 33 cl	8,00 €
Bière artisanale brassée à Oraison (04)	
Tourmente 33 cl	8,00 €

CIDRE BRUT OU DOUX VAL RANCE

La bouteille de 25 cl	4,50 €
La bouteille de 75 cl	12,00 €

EAUX MINERALES

San Pellegrino 50 cl	4,50 €
----------------------	--------

RAFRAICHISSEMENTS

Sirop à l'eau	2,00 €
Diabolo	3,00 €
Orangina 33 cl	3,00 €
Coca 33 cl	3,00 €
Perrier 33 cl	3,00 €
Pago 25 cl	3,00 €
Ice Tea 33 cl	3,00 €

BOISSONS CHAUDES

Café	1,50 €
Décaféiné	1,50 €
Café noisette	1,50 €
Chocolat Chaud	3,00 €
Cappuccino	3,00 €
Thé	3,00 €
Infusion	3,00 €
Chocolat Viennois	3,50 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommer avec modération.

Prix net service compris.



La carte des vins en 75cl



Nos rouges

Côte du Rhône AOP Domaine Fontaine du Clos	22,00€
<i>Charnu, épicié avec des notes discrètes de garrigue</i>	
Domaine un Coin sur Terre, cuvée Esperanza	24,00€
<i>Sans produit chimique, vous offre un goût tout en souplesse et en rondeur</i>	
Domaine de la Mongestine, coteaux du Verdon	24,00€
<i>100% Pinot Noir, arôme de cerises griottes avec un palais tout en velours</i>	

Nos rosés

Terres de passion IGP Méditerranée	22,00€
<i>Vin biologique aux notes d'agrumes et nuances florales</i>	
Domaine de la Mongestine, côteaux d'Aix-en-Provence	22,00€
<i>Léger et frais</i>	

Nos blancs

Domaine de Pellehaut, côtes de Gascogne	24,00€
<i>Vif, léger aux notes d'agrumes</i>	
Domaine de la Mongestine, côteaux d'Aix-en-Provence	22,00€
<i>Frais, délicat aux arômes floraux</i>	

Nos pichets IGP Pont du Gard ; rouge, rosé et blanc

25 cl	5,00€
50 cl	10,00€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommer avec modération.
Prix net service compris.

