

# 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**

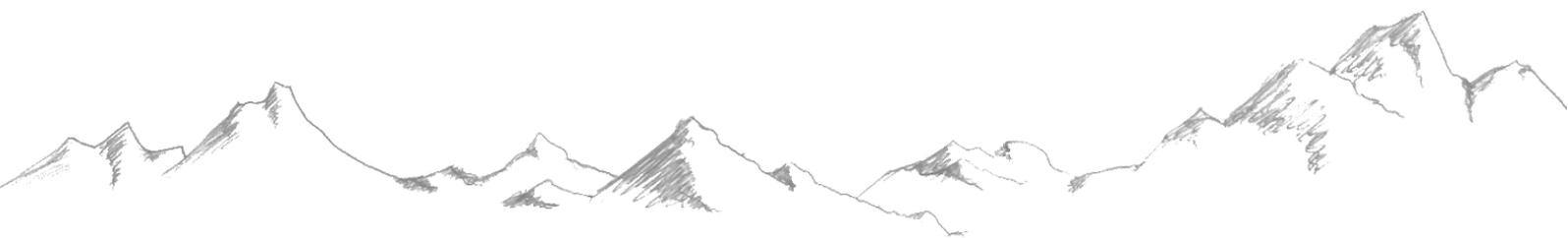
**16,00€**

*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** ☰ 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** ☰ 22,00€

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

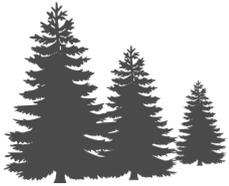
### **Le Banon fondu** ☰ 24,00€

*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** ☰ 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**



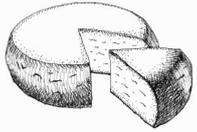
Servies avec pommes de terre, salade verte et charcuterie artisanale du Champsaur.

**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

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

### Nos pizzas

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



## Pour la gourmandise



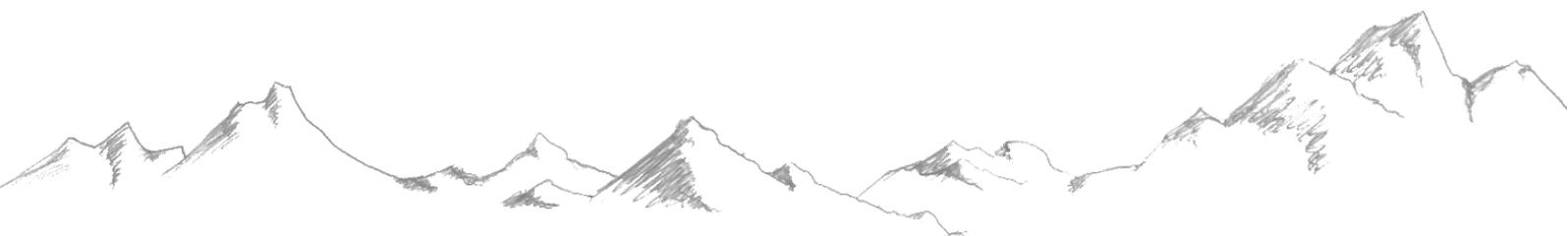
### *Nos crêpes sucrées*

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

*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

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

## Nos rosés

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

## Nos blancs

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

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

<b>25 cl</b>	<b>5,00€</b>
<b>50 cl</b>	<b>10,00€</b>

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

