



Nos grandes salades

Plampinette (salade verte, crudités, noix, fromage de chèvre chaud sur toasts)	14,50 €
Toscane (salade, crudités, tomates, mozzarella Di Bufala, jambon de pays)	17,50 €
Madras (blanc de poulet curry, fruits de saison, salade, tomates, crudités)	17,50 €
Quiberone (salade verte, crudités, fruits secs, toasts de sardines au choix)	18,50 €
Alpine (salade verte, crudités, p. de terre, lardons, oeuf)	18,50 €
Assiette du Montagn'Art (salade verte, crudités, oignons, magret de canard, fruits secs)	18,50 €

Salades d'accompagnement

Salade verte	3,50 €
Salade d'endives	4,50 €
Salade mélangée (endives, noix, pommes)	5,50 €
Salade Grenobloise (endives, noix, bleu)	6,50 €

Spécialités montagnardes

Raclette à la rampe - 2 personnes min, prix par personne

Fromage du Queyras (250g/pers)	24,00 €
---------------------------------------	---------

Servi avec condiments, pommes de terres vapeur, salade verte et plateau de 7 charcuteries régionales

Options végétarienne
Servi avec condiments, pommes de terres vapeur, salade verte et plateau de légumes de saison cuits

La boîte chaude du Champsaur

Boîte chaude, condiments, pommes de terre vapeur, salade verte, plateau de 7 charcuteries régionales.	20,90 €
---	---------

Les gratins

Tartiflette et sa salade (p. de terre, lardons, oignons, crème fraîche et reblochon)	17,90 €
Tarticipés et sa salade (p. de terre, cèpes, lardons, oignons, crème fraîche et reblochon)	19,90 €
Crozets alpage (gratiné de crozets, reblochon, lardons, oignons, crème fraîche)	17,90 €
Crozets Montagn'Art (gratiné de crozets, emmental, champignons frais, crème fraîche)	18,90 €
Crozi-cèpes (gratiné de crozets, reblochon, lardons, oignons, crème fraîche, cèpes)	19,90 €

Spécialités montagnardes

Les fondues - 2 personnes min, prix par personne

Fondue 3 fromages (beaufort, fontu, quenotte)	17,90 €
Fondue des sous-bois (cèpes, beaufort, fontu, quenotte)	19,90 €
Fondue au bleu du Queyras (bleu du Queyras, beaufort, fontu, quenotte)	19,90 €
Assiette de charcuteries	8,50 €

Galettes de sarrasin

Beurre salé	3,90 €
Fromage	4,90 €
Jambon blanc-fromage	6,90 €
St Vêran (bleu du Queyras, noix râpée)	6,90 €
Complète (oeuf, jambon blanc, fromage)	7,90 €
Combeynot (chèvre, miel, noix râpée)	8,50 €
Savoynarde (oeuf, jambon de pays, fromage)	8,50 €
Trois fromages (bleu du Queyras, chèvre, quenotte)	8,90 €
Reblochon (oeuf, jambon de pays, reblochon)	8,90 €
Montagnarde (oeuf, pancetta, tomme du berger du Queyras)	8,90 €
Haut-Alpine (jambon de pays, oeuf, oignons, crème)	9,20 €
Briançonnaise (tomme du Berger du Queyras, oeuf, p. de terre, lardons)	9,90 €
Serre-Che (oeuf, jambon cru, reblochon, p. de terre)	9,90 €
Nantaise (p. de terre, sardines chaude Belle Ilose)	12,50 €
Mexicaine (poulet, oignons, courge butternut, épices)	9,90 €
Fontenil (poineaux, chèvre chaud)	9,90 €
Forestière (champignons frais, oignons, fromage râpé, crème fraîche)	9,90 €
Supplément sauce bleu du Queyras ou cèpes	3,50 €

Desserts et fromages

Crêpes (voir ci-dessous)	
Dessert maison du moment	5,50 €
Assiette de fromage du Montagn'Art	7,20 €
Fromage blanc nature	4,70 €
Fromage blanc à la crème	4,90 €
Fromage blanc au coulis de framboise ou au miel	5,70 €

Galettes de froment

Beurre sucre (salé ou doux)	2,50 €	Flambées (génépi, rhume, calvados ou Grand Marnier)	7,90 €
Caramel au beurre salé	4,00 €	Banane-chocolat noir fondu	6,90 €
Confiture (marmotter, framboise ou myrtille des Hautes-Alpes)	3,50 €	Banane-ju de citron frais Réunionnaise (banane, chocolat noir fondu, noix de coco)	6,90 €
Citron-sucre (jus frais)	3,50 €	Antillaise (banane, flambée rhum, chocolat)	9,90 €
Chocolat noir fondu	3,50 €	Gourmande (banane, chocolat noir fondu, amandes, chantilly)	9,90 €
Chocolinette (pâte à tartiner bio)	5,00 €	Benjie (caramel, boule de glace vanille)	6,90 €
Chocolat noir - amande/noix râpée/noix de coco râpée	4,50 €	Meije (beurre, sucre glace, glace vanille)	5,90 €
Confiture de framboise-larmes de chocolat	€	Granada (citron sucre, sorbet citron)	6,90 €
Crème de marron artisanale	5,50 €	Goret (chocolat noir fondu, glace vanille)	7,10 €
Crème de marron-larmes de chocolat	5,90 €	Susa (miel et glace noix)	7,50 €
Miel des Hautes-Alpes	5,00 €	Woodland Cottage (confiture d'orange amère, glace chocolat)	7,90 €
Miel des Hautes-Alpes-ju de citron frais	5,50 €	Alpes du Lauzet (sucre, sorbet framboise, sorbet myrtille)	8,30 €
Miel-amandes effilées grillées ou noix râpée	5,90 €		
Confiture d'orange amère	4,50 €		
Confiture d'orange amère-larmes de chocolat	5,90 €		
Supplément boule de glace	2,50 €		
Supplément chantilly	1,50 €		

Plat à base de produits issus de la mer et de nos rivières

Plat végétarien



Prix taxes et service compris

Pour la liste des allergènes, veuillez vous rapprocher du personnel de salle
Pour les informations concernant l'origine et la nature de nos produits, veuillez vous rapprocher du personnel de salle