

CARTE

Nous nous engageons à travailler avec des producteurs locaux fournissant des produits de qualité sans lesquels nos plats n'auraient pas la même saveur.



LES ENTREES

Assortiment de charcuterie du Champsaur	7 €
Tarte salée de saison	5 €
Tomates mozzarella	6 €



LES PLATS

Filet de poulet, sauce au Maroilles (Fromage du Nord)	12 €
Pièce de bœuf	14 €
Carpaccio de bœuf	12 €
Salade de saison	12 €
Tartare de saumon à l'orange	13 €

Planche du Champsaur

(Charcuterie du Champsaur, fromages régionaux, tourtons, ravioles, salade verte)

16 €



LES DESSERTS

Assiette de fromages régionaux	6 €
Tarte aux fruits de saison	5 €
Gâteau au chocolat	5 €
Glaces et Sorbets	5 €

MENUS



Choix parmi la carte (hors planche du Champsaur)

Entrée + plat + dessert



Entrée + plat



Plat + dessert

MENU ENFANT

10 €

(Jusque 12 ans)



Tomates ou saucissons

Poulet ou steak haché

Gâteau au chocolat ou glaces

BOISSONS NON ALCOOLISEES

BOISSONS FROIDES

Coca cola, Coca cola zéro 33cl	2.50 €
Orangina 25cl	2.50 €
Ice Tea 25cl	2.50 €
Perrier 33cl	2.50 €
Pago 20cl	2.50 €
(Orange, Tomate, Abricot, Ananas, Pomme)	
Schweppes 25cl	2.50 €
Sirop (au verre)	1.50 €
Limonade (au verre)	2.00 €
Supplément Sirop	0.10 €
(Menthe, Framboise, Grenadine, Fraise, Caramel, Pêche, Orgeat, Anis, Cassis, Gambetta, Citron)	

BOISSONS CHAUDES

Café expresso ou décaféiné	1.10 €
Double café expresso	2.00 €
Café crème	1.50 €
Thé ou infusion	2.00 €
Chocolat	2.50 €



LES ALCOOLS

BIERES

Jupiler Pression 25cl	2.30 €
Lefte Pression 25cl	3.50 €
Monaco-Panaché-Tango	2.40 €

DIGESTIFS

Get 27 4cl	4.00 €
Génépi (Guillaumette) 2cl	4.00 €
Calvados 2cl	4.00 €

APERITIFS

Kir 10 cl	2.00 €
(Cassis, Mûre, Fraises des bois, Pêche du verger)	
Ricard, Pastis 51 2cl	2.50 €
Martini rouge, blanc 7cl	4.00 €
Campari 7cl	4.50 €
Picon Bière	3.00 €
Suze 7cl	3.00 €
Porto 6cl	3.50 €
Vodka, Gin, Rhum 4cl	4.00 €
Clan Campbell 4cl	4.00 €
Jack Daniel's 4cl	5.50 €

CARTE DES VINS



VINS BLANCS



Côtes de Gascogne IGP
(vif et fruité)
Pierrevert AOP
(Vin des Alpes de Hautes Provence)

en pichet : 2,50 € (25cl)
et 5 (50cl)
au verre 1,50 € (10cl)

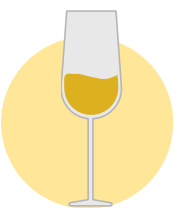


**Luberon Classique de la maison
Marrenon 2015**

15 € la btle 75cl

Robe cristalline, jaune pâle aux nuances brillantes. Le nez est intense et fruité à dominante d'arômes de poire et d'abricot. En bouche, après une attaque souple, on retrouve des arômes de fruits mêlés à des notes exotiques, mis en valeur par une belle structure ronde.

40% Grenache Blanc, 40% Vermentino, 20% Ugni Blanc



**Côtes de Provence 2015
Château du Rouët - Cuvée Belle**

24 € la btle 75cl

Blanc jaune pâle, nez fruité complexe avec des arômes de fruits exotiques, de pain grillé beurré, de fleurs blanches. Grande finesse en bouche, fruité, rond, légèrement boisé.

100% Rolle



**Pierrevert 2016 – Alpes de Haute
Provence Domaine de la Blaque - BIO**

24 € la btle 75cl

Robe jaune pâle à reflets verts. Le bouquet particulièrement fruité libère des senteurs de fruits à chair blanche (pêche, poire) avec des notes de fruits exotiques (mangue). La bouche équilibrée offre de la rondeur et de la persistance. Grenache blanc, Vermentino, Roussanne, Viognier



VINS ROSES

Côtes de Provence 2016 Château des Launes – Cuvée Papillon

19 € la btle 75cl

Rose très pâle, limpide. Nez intense où se mêlent des arômes d'agrumes et de petits fruits rouges. La bouche, ronde en attaque, se poursuit sur une trame aérienne. Une légère vivacité donne à ce vin un bel équilibre et une finale tout en fraîcheur.

70% Cinsault, 30% Grenache

(Avec son bouchon verre que vous pourrez emporter bien sûr)



Vin de Pays, Brignoles

(Vin rosé sec)

en pichet : 2,50 € (25cl)

5 € (50cl)

au verre 1,50 € (10cl)



Pierrevert 2016 – Alpes de Haute Provence Domaine de la Blaque - BIO

24 € la btle 75cl

Robe limpide. Nez de baies rouges sauvages associées à des notes d'amande douce. Bouche avec une belle longueur.

Grenache noir, Syrah, Cinsault, Vermentino



Côtes de Provence 2015 – Les Bastides de Sainte-Marie

9 € la ½ btle 37.5 cl

15 € la btle 75cl



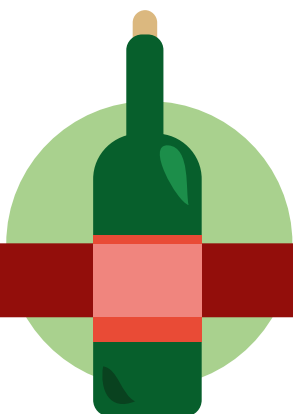
Côtes de Provence 2016 Château du Rouët Cuvée Belle Poule

24 € la btle 75cl

Robe délicate, couleur saumon, limpide et brillante. Nez très intense, parfums de petits fruits rouges et fruits noirs confits. La bouche confirme le nez avec une belle fraîcheur équilibrée par beaucoup de gras. Très belle longueur en bouche, qui le classe parmi les très grands.

40% Syrah, 60% Grenache
(Médaille d'Argent Paris 2017)





VINS ROUGES

Côtes du Rhône Village
Vin de Pays de Visan
(Vallée du Rhône)

en pichet :
2,50 € (25cl) et 5 € (50cl)
au verre 1,50 € (10cl)



Côtes du Rhône Les Magérans

15 € la btle 75cl

Luberon Classique de
la maison Marrenon 2015 15 € la btle 75cl

Robe rouge rubis profond. Le nez est intense et élégant, aux arômes de cassis, de mûre, de framboise et de cerise kirschée. En bouche, l'attaque est sur le fruit mûr, puis se complexifie. Remplissage, rondeur et bonne trame qui donnent de la longueur en bouche. Il s'ouvre ensuite sur la complexité avec des notes plus épicées.
60% Syrah, 40% Grenache noir

Gaillac – Château Lecusse Cuvée
Spéciale 2014 16 € la btle 75cl

Robe aux reflets de jeunesse. Nez de fruits rouges et noirs frais sur fond épicé terreux. Bouche tendre, souple, qui confirme un fruit très gourmand. Une cuvée qui séduit par sa fraîcheur, sa légèreté, ses parfums.
(Note Gilbert & Gaillard 83/100)
Duras, Syrah, Merlot, Cabernet franc

Côtes du Rhône Villages 2015 – Plan de
Dieu – Château Saint Jean 18 € la btle 75cl

Robe rouge sombre à reflets brillants. Nez intense de fruits rouges et noirs mûrs, soutenu par des notes de poivre et de garrigue. Ample et rond en bouche, ce vin possède des tanins soyeux.

Luberon Grand Marrenon 2014
(élevé en fut de chêne) 23 € la btle 75cl

La Cuvée Grand Marrenon est issue de parcelles aux terroirs d'exception. Fruits rouges, vanille et noisette s'entremêlent à des notes d'herbes de Provence et de pinède en bouche.
Syrah, Grenache

Côtes de Provence 2014 – Château du
Rouët - Cuvée Belle Poule 24 € la btle 75cl

Couleur rouge soutenu. Au nez, les fruits rouges se mêlent à des notes confites. On retrouve en bouche des fruits, des épices, une vraie matière qui donne de la longueur. Très belle persistance aromatique.
55% Syrah, 40% Grenache, 5% Cabernet Sauvignon

Pierrevert 2015 – Alpes de Haute
Provence Domaine de la Blaque - **BIO**
24 € la btle 75cl

Robe rubis intense, nez ouvert et agréable aux arômes de cassis et de cerise. Bouche souple et fruitée évoluant sur des notes épicées.
10% Grenache, 90% Syrah

Haut Médoc – Château Mauvesin 2007
(Cru Bourgeois) 25 € la btle 75cl

Assez expressif, le nez associe les fruits rouges, une note florale et les épices. Riches, les tanins demandent à se fondre.
Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot