

LES SPÉCIALITÉS DE MONATGNE

FRENCH'S ALPS SPECIALITIES
LE SPECIALITÀ DI MONTAGNA

Reblochon au four 19€

servi avec charcuteries corses et rattes du pays
*Baked cheese "Reblochon" served with charcuterie Corsica and potatoes
Formaggio "Reblochon" cotto servito con salumi Corsica e patate*

Mont d'Or au four 23€

servi avec charcuteries corses et rattes du pays
*Baked cheese "Mont d'Or" served with charcuterie Corsica and potatoes
Formaggio "Mont d'Or" cotto servito con salumi Corsica e patate*

Camembert au four 16€

servi avec charcuteries corses, rattes du pays
*Baked cheese "Camembert" served with charcuterie Corsica and potatoes
Formaggio "Camembert" cotto servito con salumi Corsica e patate*

SERVIES POUR 2 PERSONNES MINIMUM PRIX PAR PERS.

Raclette à la Rampe, fromage à volonté 23€

servie avec charcuteries corses, rattes du pays et condiments
*Melt your own Raclette cheese at your table and have it with a selection
of corsica cured meats and potatoes
La vera Raclette come una volta a volontà servita con salumi corsica e patate*

Fondue Bourguignonne 23€

viande de bœuf Charolais accompagnée de sauces froides
et chaudes servie avec frites maison
*Fondue Bourguignonne : Charolais beef meat accompanied by cold
and hot sauces served with French fries
Fondue Bourguignonne : Charolais carne di manzo accompagnata
da salse fredde e calde servite con patatine fritte fatte in casa*

Fondue Savoyarde 16€

salade verte à l'ail et aux noix accompagnée de condiments
*Savoyarde with 3 cheeses green salad with garlic and nuts and condiments
Savoyarde con 3 formaggi insalata verde con aglio e noci e condimenti*

Fondue Savoyarde et charcuteries corses 24€

servie avec salade verte à l'ail et aux noix, condiments
*Savoyard fondue : served with green salad with garlic and walnuts,
cured meats and condiments
Fonduta savoiarda ; servita con insalata verde con aglio e noci,
salumi e condimenti*

Fondue Savoyarde aux Cèpes et charcuteries corses 26€

servie avec salade verte à l'ail et aux noix, condiments
*Savoyard fondue with wild mushroom : served with green salad with
garlic and walnuts, cured meats and condiments
Fonduta savoiarda e ai porcini ; servita con insalata verde con aglio
e noci, salumi e condimenti*

La Plancha aux 4 viandes 24€

viande de bœuf Charolais, magret, côtes d'agneau, poitrine fumée
accompagnés de sauces froides et chaudes et frites maison
*La Plancha with 4 meats : Charolais beef, duck breast, lamb chop, smoked
belly accompanied by hot and cold sauces and homemade fries
La Plancha con 4 carni ; manzo Charolais, petto d'anatra, costoletta
d'agnello, pancetta affumicata accompagnata da salse fredde e
calde e patatine fatte in casa*

LES BOISSONS

DRINKS | BEVANDE

CHAUDES

Café	2€
Crème	3,50€
Chocolat	3,50€
Infusion	3,50€
Vin Chaud	4€
Irish coffee	10€

SANS ALCOOL

Soft	3,50€
Sirops	2€
Eaux pétillantes ou plates	
50 cl	3,50€
100 cl	6€

APÉRITIFS

L'Anis 4 cl	3,30€
Vins cuits 4 cl	3,80€
Kir 15 cl	3,80€
Whisky 4 cl	7€
Baby 3/4 cl	4€
Coupe 10 cl	10€
Américano maison 4 cl	8€
Cocktail du jour	10€
Digestif au choix 4 cl	7€
Digestif de marque 4 cl	9€

BIÈRES PRESSIONS

• Poulaner 4,9°	
25 cl	3€
50 cl	6€
100 cl	12€
• Salvator 7,9°	
30 cl	4€
50 cl	8€
100 cl	16€
• Saint Thomas 6,8°	
25 cl	4€
50 cl	8€
100 cl	16€
• La Blanche 5,5°	
30 cl	4€
50 cl	8€
100 cl	16€

CHAMPAGNE

Pommery Brut 75 cl	83€
Taittinger 75 cl	83€

BIÈRES BOUTEILLES

Piètra ambrée 33 cl	7€
Colomba blanche 33 cl	7€

LES VINS

Btl 75 cl. Verre 16 cl

A.O.C Côtes de Provence Carte Noire, rosé	24€	5€
A.O.C Apremont, vin de Savoie, blanc	27€	6€
A.O.C Roussette, vin de Savoie, blanc	31€	7€
I.G.P. Terres Brunes, Htes Alpes, rouge, rosé ou blanc	20€	4€
A.O.C Rhône, Côte du Rhône, rouge	26€	5€
A.O.C Gigondas, Côte du Rhône, rouge	45€	9€
A.O.C Vaqueyras, Côte du Rhône, rouge	41€	9€
A.O.C Beaujolais Village, Beaujolais, rouge	24€	5€
A.O.C Brouilly, Beaujolais, rouge	32€	7€
A.O.C Moulin à Vent, Beaujolais, rouge	33€	7€
A.O.C Saint Émilion,	73€	15€
Château La Croix Meunier Grd cru, Bordeaux, rouge		
A.O.C Graves,	39€	8€
Château Les Clauzot médaille d'or, Bordeaux, rouge		
A.O.C Bordeaux,	22€	5€
Château Les Terrasses de Bouey, Bordeaux, rouge		
A.O.C Château Les Léotins,	26€	6€
Entre 2 mers, Bordeaux, blanc sec		
A.O.C Île de Beauté, Patrimoine, Corse, rouge, rosé ou blanc	34€	7€
A.O.C Pinot noir, Bourgogne, rouge	36€	8€
A.O.C Givry, Bourgogne, rouge	42€	9€
A.O.C Givry, Bourgogne, blanc	39€	8€
A.O.C Gevrey Chambertin, Bourgogne, rouge	120€	25€

Me raconte pas des salades

LES ENTRÉES

STARTERS | ANTIPASTI

Salade verte à l'ail et aux noix <i>Green salad with garlic and nuts</i> <i>Insalata verde con aglio e noci</i>	3,90€
Salade de chèvre chaud au miel des Hautes-Alpes <i>Hot goat cheese salad with Hautes-Alpes honey</i> <i>Insalata di formaggio di capra piccante con miele delle Hautes-Alpes</i>	12€
Salade de ravioles et tourtons du Champsaur <i>Salad of ravioli and Tourtons from Champsaur</i> <i>Insalata di ravioli e Tourtons di Champsaur</i>	12€
Omelette Royale accompagnée d'une salade verte à l'ail et aux noix <i>Omelette Royale with a green salad with garlic and walnuts</i> <i>Frittata Royale con insalata verde con aglio e noci</i>	12€
Omelette aux Cèpes <i>Mushroom omelette Frittata ai funghi porcini</i>	14€
Saumon fumé et ses toasts <i>Smoked salmon and toasts Salmone affumicato e toast</i>	18€

Envie de recettes explosives ?

LE COIN CORSE

CORSICA

Omelette au brocciu et menthe accompagnée d'une salade verte à l'ail et aux noix <i>Brocciu and mint omelette accompanied by a green salad with garlic and walnuts</i> <i>Frittata di brocciu e menta accompagnata da un'insalata verde con aglio e noci</i>	14€
"La boîte de Sardines" recette Corse accompagnée de salade et croûtons <i>"The box of Sardines" Corsican recipe accompanied by salad and croutons</i> <i>"La scatola delle sardine" Ricetta corsa accompagnata da insalata e crostini</i>	12€
Assiette de charcuteries corses <i>Plate of charcuterie Corsica Piatto di salumi Corsica</i>	14,90€
Assiette de fromages corses et cebettes <i>Plate of Corsican cheeses and cebettes</i> <i>Piatto di formaggi e cebette corse</i>	9€

Place des Prédateurs

LES VIANDES À LA COUPE ET À LA PLANCHA

MEATS | CARNI

Magret de canard entier ~ 400 gr <i>Whole duck breast ~ 400 gr Petto d'anatra intero ~ 400 gr</i>	19,90€
Le vrai pavé de bœuf Charolais ~ 300 gr <i>The real pad of Charolais beef ~ 300 gr</i> <i>Il vero pad di manzo Charolais ~ 300 gr</i>	19,90€
Le demi poulet fermier <i>The half-chicken farmer Il contadino mezzo pollo</i>	15,90€
Le véritable tartare hâché minute ~ 300 gr <i>The real minced tartar minute ~ 300 gr</i> <i>Il vero tartaro tritato minuto ~ 300 gr</i>	19,90€
Les 3 côtes d'agneau des Hautes-Alpes ~ 400 gr <i>The 3 lamb chops of the Hautes-Alpes ~ 400 gr</i> <i>Le 3 costolette di agnello delle Hautes-Alpes ~ 400 gr</i>	22,90€
2 andouillettes du Pays ~ 400 gr <i>2 andouillettes du Pays ~ 400 gr</i>	18,90€
Le rognon de veau entier <i>Whole veal kidney Rene intero di vitello</i>	19,90€
La côte de bœuf individuelle ~ 400 gr <i>The rib of individual beef ~ 400 gr</i> <i>La costola di manzo individuale ~ 400 gr</i>	22,90€
La côte de bœuf pour 2 personnes <i>The prime rib for 2 people Le costolette per 2 persone</i>	50€

Quartier des psychos pâtes...

LES PÂTES CUITES À LA DEMANDE

PASTA

Linguines ou Gnocchis au beurre et fromage râpé <i>Linguines or Gnocchi with butter and grated cheese</i> <i>Linguine o gnocchi con burro e formaggio grattugiato</i>	9€
--	----

LES SAUCES DU CHEF

THE SAUCES | SALSE

En supplément pour accompagner vos viandes ou pâtes

Pesto.....4€	Cèpes.....5€
Roquefort.....4€	Wild mushroom Ai porcini
Cheese Formaggio	Figatellu.....6€
Poivre.....3€	Saint Jacques.....8€
Pepper Pepe	Seashell scallop Conchiglia

Remballe ton blabla et prends une pizza

LES PIZZAS

AU MÈTRE ET INDIVIDUELLE

1 pers.

le mètre

Anchois, câpres, basilic <i>Anchovies, capers, basil Acciughe, capperi, basilico</i>	8€	30€
Fromage <i>Cheese Formaggio</i>	8€	30€
Jambon, fromage <i>Ham, cheese Prosciutto, formaggio</i>	9€	34€
Royale : jambon, fromage, champignons <i>Ham, cheese, mushrooms Prosciutto, formaggio, funghi</i>	10€	38€
Chèvre <i>Goat Capra</i>	10€	38€
Mozzarella	10€	38€
Raclette <i>Cheese "Raclette" Formaggio "Raclette"</i>	12€	46€
Chorizo	12€	46€
Figatellu	12€	46€
Blanche Savoyarde <i>With cream "Savoyarde" Crema bianca "Savoyarde"</i>	12€	46€
Corse : figatellu, brocciu	14€	54€
Saumon : crème fraîche, saumon fumé <i>fresh cream, smoked salmon panna fresca, salmone affumicato</i>	14€	54€
Végétarienne <i>Vegetarian Vegetariano</i>	14€	54€
Supplément œuf <i>Egg supplement Integratore di uova</i>	2€	

La vie est courte, prends un dessert

LES DESSERTS

DESSERTS | DESSERT

Pâtisserie du Jour <i>Pastry of the day Pasticceria del giorno</i>	7€	Crème brûlée.....6€
Fromage blanc avec cerises Amarena <i>White cheese with Amarena cherries Formaggio bianco con amarena</i>	6€	Baba au rhum.....8€ <i>Rum baba Babà al rum</i>
Noix de coco orange ou citron givré <i>Coconut, orange or frosted lemon</i> <i>Cocco, arancia o limone glassato</i>	6€	Nougat glacé sur son coulis <i>Iced nougat and its coulis</i> <i>Torrone ghiacciato e coulis</i>