

NOUS ENTRÉES

- **Salade Verte** 7,00 €
- **Tomates Burrata** 17,00 €
(Tomates, burrata, huile d'olive, basilic)
(Tomato, Burrata cheese, olive oil, basilic)
- **Salade de Légumes Grillés** 16,00 €
(Salade verte, aubergine, courgette, poivron, tomate, parmesan en copeaux)
(Green salad, eggplant, zucchini, red sweet pepper, tomato)
- **Salade de Magret Fumé** 16,90 €
(Salade verte, magret fumé, tomate séchée, pignons de pin, œuf, tome de l'Ubaye)
(Salad, Smoked Duck Breasts, dried tomatoes, pine nuts, egg, Ubaye's tome cheese)
- **Salade César** 18,00 €
(Salade verte, tomate, croûtons, parmesan, œuf, poulet, sauce césar)
(Green salad, tomato, croutons, parmesan, egg, chicken, caesar sauce)
- **Salade Artichouette** 16,90 €
(Salade verte, artichaut, jambon cru, œuf mollet, croûtons)
(Salad, artichoke, cured ham, egg, croutons)
- **Salade de Chèvre Chaud** 16,90 €
(Salade verte, chèvre, jambon cru et sa feuille de brick miel, amandes, tomate)
(Green salad, walnuts, goat cheese on sheet of brick, cured ham, almond, tomato)

NOUS SPECIALITES

- **Boîte chaude du Col Bayard** (Hautes alpes) 18,00 €
(Fromage de vache fondu dans sa boîte, Salade verte, Charcuterie, Pomme de terre)
(melted cow cheese in its case, green salad, delicatessen, potatoes)
- **Assiette Montagnarde** 17,50 €
(Salade verte, tourtons, fumeton, ravioles, chèvre chaud, tomate, œuf mollet)
(green salad, tourtons, fumeton, hot goat cheese, tomato, smoked mutton, poached egg)
- **Raclette de l'Ubaye (le soir uniquement)** (mini 2 pers) prix par personne 22,00 €
(Accompagné de Pommes vapeur, Salade verte, Assiette de Charcuterie locale)
(With steamed potatoes, green salad and local charcuterie plate)
- **Tartiflette (Salade verte)** 18,00 €
(tartiflette cheese with potatoes and diced bacon browned)

NOUS PÔTES

- **Pâtes au pesto** (pesto pastas) 15,00 €
- **Pâtes Roquefort** (Roquefort cheese sauce pastas) 15,00 €
- **Pâtes Carbonara** (Carbonara sauce pastas) 15,00 €
- **Pâtes aux Morilles** (Morels sauce pastas) 17,00 €

NOS ASSIETTES

- **Hamburger maison Frites** (steak, cheddar, tomate, oignons) **16,50 €**
(Hamburger French fries, cheddar, tomato, onion)
- **Hamburger au chèvre Frites** (steak, chèvre, tomate, oignons, basilic) **17,50 €**
(Hamburger with goat cheese, tomato, onion, basilic)
- **Hamburger Veggie Frites** **17,00 €**
(galete de pomme de terre, tomate, oignon confit, basilic)
(Hamburger with potato cake, tomato, onion, basilic)
- **Hamburger Montagnard Frites** (steak, raclette, tomate, oignon confit,) **17,50 €**
(Hamburger with raclette cheese, tomato, onion, basilic)
- **Assiette de Fromage** (cheese portion) **9,00 €**
- **Assiette de Frites** (French fries portion) **7,00 €**

MENU ENFANT (-12ans) 12.50 €

- **Steak haché Frites** (minced beef & chips) (80g) **ou**
Jambon Frites (ham & chips) **ou** **Pâtes au beurre** (butter pastas)
Ou Nuggets frites (nuggets & chips)
- **1 Boisson au choix** (drink) 20 cl
(coca ou peps, sirop (sirup), jus de pomme (apple juice),
jus d'orange (orange juice))
- **1 Dessert**
(glace ou fromage blanc ou compote en gourde)

NOS VIANDES

- **Steak haché du boucher (150g) frites** (minced beef & chips) **15,00 €**
- **Double Steak haché frites (2x150g)** (double minced beef & chips) **18,50 €**
- **Steak haché à cheval (œuf au plat) frites** (minced beef, fried egg & chips) **16,00 €**
- **Double Steak haché à cheval (œuf au plat) frites** **20,00 €**
(double minced beef & chips with fried eggs)
- **Entrecôte grillée** (grilled rib steak) **24,00 €**
- **Entrecôte Roquefort** (rib steak with roquefort cheese sauce) **25,00 €**
- **Entrecôte Maître d'hôtel (beurre persillé)** (rib steak with parsley butter) **25,00 €**
- **Entrecôte aux Morilles** (rib steak with morels sauce) **29,00 €**
- **Tartare Frites (180g)** (steak tartar) **18,00 €**
- **Supplément Sauce** Extra sauce **3,00 €**

NOS PIZZAS

DIAMETRE 33 CM

- MARGUERITE <i>(tomate,emmental,olive)</i> (tomato,emmental cheese,olive)	12.50 €
- JAMBON <i>(tomate, jambon,emmental,olive)</i> (tomato,ham,emmental cheese,olive)	13.50 €
- JAMBON MOZZA <i>(tomate, jambon,mozzarella,olive)</i> (tomato,ham,mozzarella cheese,olive)	14.50 €
- ROYALE <i>(tomate, emmental, jambon, champignons, olive)</i> <i>(tomato,emmental cheese,ham,mushrooms,olive)</i>	14.50 €
- 4 FROMAGES <i>(tomate, emmental, mozzarella, chèvre, roquefort, olive)</i> <i>(tomato,emmental cheese,mozzarella,goat cheese,Roquefort cheese,olive)</i>	16.00 €
- MOZZARELLA <i>(tomate, mozzarella,olive)</i> (tomato,mozzarella cheese,olive)	14.00 €
- ARTICHOUETTE <i>(tomate, artichaut, emmental, jaune d'œuf, olive)</i> (tomato,artichoke,emmental cheese,egg,olive)	14.00 €
- ANCHOIS <i>(tomate, anchois, olive)</i> (tomato,anchovy,olive)	13.00 €
- CHORIZO <i>(tomate, chorizo, emmental, olive)</i> (tomato,chorizo,emmental cheese,olive)	14.00 €
- CHEVRE <i>(tomate, chèvre,emmental,olive)</i> (tomato,goat cheese,emmental cheese,olive)	13.00 €
- BERGERE <i>(Crème, chèvre, miel, emmental,olive)</i> (cream,goat,cheese.honey,emmental,olive)	15.00 €
- KEBAB <i>(crème, kebab ,oignon, emmental, olive)</i> (fresh cream,kebab, onion, emmental cheese,olive)	16.00 €
- L'ALPINE <i>(crème, raclette, reblochon, emmental, olive)</i> <i>(fresh cream,raclette cheese, reblochon cheese, emmental cheese,olive)</i>	15.00 €
- L'UBAYENNE <i>(crème, reblochon, viande de bœuf séchée, emmental, olive)</i> <i>(fresh cream,reblochon cheese,smoked mutton,emmental cheese,olive)</i>	16.00 €
- LA SAVOYARDE <i>(crème, raclette, jambon cru, emmental, olive)</i> <i>(fresh cream,raclette cheese,cured ham,emmental cheese,olive)</i>	16.00 €

APÉRITIFS DIGESTIFS

Pastis 2cl	3.50€
Martini 6cl	5.00€
Porto 6cl	4.00€
Suze 6cl	5.00€
Kir 7cl	4.00€
Pineau	4.00€
Bitter 10cl	3.80€
Spritz	8.50€
Américano 8cl	8.00€
Verre de vin 20cl blanc, rouge, rosé	4.00€
Whisky Gin Vodka 4cl	7.00€
Get 27 Get 31 4cl	7.00€
Jack Daniel's 2cl/4cl	5€/8€
Génépi 2cl/4cl	3€/6€
Limoncello 2cl/4cl	3€/6€
Cognac 4cl	6.00€
Alcool de poire 4cl	6.00€
Rhum 4cl	6.00€

LES CHAMPAGNES

Veuve Durand	
La bouteille 75cl	50€
La coupe 8cl	8€
Mumm Cordon Rouge	
La bouteille 75cl	70€

Demandez la carte des vins

LES CRÊDES

Sucre	4.50€
Nutella ou chocolat maison	5.00€
Nutella coco	5.50€
Confiture fraise ou abricot	5.00€
Crème de marron	5.00€
Grand marnier	7.00€
Amande chocolat	5.50€
Citron	5.50€
Miel	5.50€

Supplément boule de glace 2€
Supplément chantilly 1,90€

LES CAUFRES

Sucre	5.00€
Nutella ou chocolat maison	6.00€
Nutella coco	6.50€
Confiture fraise ou abricot	6.00€
Crème de marron	6.00€
Citron	5.50€

Supplément boule de glace 2€
Supplément chantilly 1,90€

UNE P'TITE FAIM

Compote 1.80€
Mars, Kitkat, Kinder bueno 2€



CHIPS
SACHET DE 25G
1,50€

**L'ARTI
CHOUETTE**
BAR / MACK RESTAURANT DRA LOUP

04 92 84 09 68

CHIPS
SACHET DE 25G
1,50€

MAXI COCA
50 CL 5,00€

Spritz
8.50€



CHOCOLAT
CHAUD
+
CHARTREUSE
VERTE
5€

Billard à l'intérieur

Diffusion des matches de
foot sur écran géant

OUVERT LE SOIR

Au menu
spécialités montagnardes

BOISSONS CHAUDES

Chocolat chaud	3,60€
Chocolat viennois (chantilly)	5,00€
Lait chaud	3,00€
Vin chaud	4,50€
Grog	4,50€
Chocolat Agrosé	4,50€

LES CAFES

Café	2.10€
Noisette	2.10€
Café crème	3.50€
Double café	3.50€
Capuccino (café chantilly)	5,00€

THÉ ET INFUSION

Thé	3.50€
Vert, vert à la menthe, citron, caramel, Earl Grey, fruits rouges	
Infusion	3.50€
Verveine, verveine menthe, pomme cannelle	

LES EAUX

Vittel 50cl	4.00€
Perrier 33cl	3,80€

CHIPS
SACHET DE 25G
1,50€



Réalisée par **JESSICA ANAHIDI**

LES SIROPS

Sirops 33cl 3.60€ 50cl 4.60 €
menthe, grenadine, citron, citron acide, fraise, kiwi, pêche, orgeat, cassis, anis, gambetta



LES JUS

Pomme, Orange, Pêche, ACE Abricot, Pamplemousse, Banane, Ananas, Fraise, Mangue	
Tomate	3.80€

LES SODAS

Pepsi cola 33cl/50cl	3,80€/5,00€
Pepsimax 33cl	3,80€
Fanta Orange 33cl	3,80€
Sprite 33cl	3,80€
Ice Tea / Fuze Tea 33cl	3,80€
Orangina 33cl	3,80€
Oasis Tropical 33cl	3,80€
Schweppes 33cl	3,80€
Schweppes agrum' 33cl	3,80€
Limonade 33cl	3,80€
Diabolo 33cl	3,80€
Redbull 25cl	4,60€

LES BIÈRES

Desperados 33cl	6,00€
La chouffe blonde 33cl	6,00€
Heineken 25cl	4,00€
Heineken sans alcool 25cl	4,00€
Hoegaarden 25cl	4,50€
Leffe Ruby (fruits rouges) 25cl	4,50€



Bière brassée
6.50€ en Ubaye

La sauvage 33cl
- Blanche - Blonde Au génépi
- Ambrée - Brune

LES PRESSIONS



25cl	3,80€	33cl	6,00€
50cl	7,00€	50cl	8,00€
100cl	12€	100cl	15€

Supplément sirop : 0,30€

LES CIDRES

Bolée 12cl	3,60€
Pichet 25cl	6,00€
Pichet 50cl	8€
Pichet 100cl	12€

Carte des Vins

LA CROIX DU SUD Méditerranée IGP

Rouge 75cl : 19 €

Vin de la Vallée du Rhône Côtes du Rhône CANTE CIGALE

Rouge 75 cl : 23 € / 37.5 cl : 16 €

Vin de la Vallée du Rhône VACQUEYRAS Vieux clocher

Rouge 75 cl : 28 € / 37.5 cl 18 €

BOURGOGNE PINOT NOIR Buxy propriétaire récoltant

Rouge 75cl : 28 €

LA CROIX DU SUD Méditerranée IGP

Rosé 75cl : 19 €

Côtes de Provence EQUUS CLARA

Rosé 75 cl : 25 €

IGP méditerranée PRESQU'ÎLE DE ST TROPEZ

Rosé 75 cl : 24 €

Côteaux Varois Domaine de RAMATUELLE

Rosé : 50 cl : 20 €

LA CROIX DU SUD Méditerranée IGP

Blanc 75cl : 19 €

Vin de Savoie APREMONT BIO

Blanc 75 cl : 25 € / 50 cl : 19€

HAUTS DE ST PANCRACE Côtes du Rhône viognier

Blanc 75 cl : 23 € Vieilles Vignes

Vin d'Alsace SYLVANER CHARLES SPARR Appellation Alsace Contrôlée

Blanc 75 cl : 23 €

VIN DE PAYS MEDITERRANEE IGP CROIX DU SUD

EN PICHET ROUGE OU ROSE OU BLANC

25cl : 6.50€ / 50cl : 10€

CHAMPAGNE VEUVE DURAND

75cl : 50€ - la coupe 8cl : 8€

CHAMPAGNE MUMM

CORDON ROUGE 75cl : 75€

