

Soirée Insolite en Altitude

Tous les jeudis et samedis soirs

Raclette ou Fondue Bourguignonne Transfert en Barjomobile

Sur Réservation (Tel: 04.92.46.56.77)

50.00€ par personne

Nos Soupes

Potage de légumes Maison (2) que des bons légumes de saison

Velouté de Potiron, Patate douce et Marron (2,4,9,11)

Nos Salades

Salade de Chèvre Chaud (2,4,9,11) Salade verte, 2 feuillantine chèvre et tomate séchée

Salade César (9,11) Salade verte, filet de dinde, jambon cru, tomate séchée, copeaux de parmesan

Salade Sud Ouest (9,11,12) Salade verte, magret fumé, gésier confit, poire, graines anciennes.

Nos Tagliatelles fraîches

Carbonara (2,4,9)

Forestière (2,4)

Saumon et Pistou (2,4,5,11)W

Bleu d'Auvergne et Noix (2,4,9,12)

Bolognaise (1,2,4)

Nos Crêpes Salées

Farine de Sarrasin

Jambon, fromage (2,4,9,13)

Complète Jambon, fromage et oeuf (2,4,9,13)

4 Fromages Chèvre, reblochon, raclette et emmental râpé (2,4,9,13)

Norvégienne Saumon et fondue de poireaux, chèvre, oeuf (2,4,5,9,13)

Montagnarde Diots vin blanc, reblochon, pomme de terre, salade verte. (2,4,5,9,13)

Cidre Kérisac Brut 25cl

Vin Rouge

Côte du Rhône St Esprit Delas 75cl

Vacqueyras Ht Ribes 75cl

Serre Gavot 75cl

30.00€

39.00€

26.00€

AOC Cuvée Estérel 75cl

Hte Côtes de Nuit Bouchard 75cl

Crozes Hermitage Cave Tain 75cl

28.00€

42.00€

38.00€

Vin Blanc

Viognier Janelles 75cl

Bourgogne Chardonnay 75cl

22.00€

30.00€

AOC Cuvée Estérel 75cl

Serre Gavot 75cl

28.00€

29.00€

Nos Spécialités

Crôte Savoyarde Gratinée à la Raclette (2,4,9,11,13)

Tartines lardons, oignons, jambon blanc, raclette, coiffées de 2 oeufs au plat sur lit de salade verte

Croziflette (2,9,11,13)

Crozet au Sarassin, lardons, oignons et reblochon AOP, charcuterie, salade verte Sans charcuterie 22.00€

Diots de Savoie au vin blanc, gratin de crozet (2,4,9,11)

2 Saucisses de Savoie, pâtes savoyarde au sarrasin et salade verte

Gratin d'oreilles d'Ane et salade verte (2,4,9,11)

Lasagnes de crêpes et d'épinards frais, menthe, sauce béchamel gratinée

Boîte Chaude (2,9,11,13) Servie avec pommes de terre, charcuterie, salade verte

Sans charcuterie 22.00€

Berthoud (fromage d'abondance fondu, madère et ail) (2,4,9)

Servie avec pommes de terre, charcuterie et salade verte

Sans charcuterie 22.00€

Nos Plats chauds

Blanquette de Veau à ma façon (9) et ses pâtes fraîches

Bavette à l'échalotte confite (9)

Entrecôte (250g) (9) Au choix, sauce bleu, poivre ou forestière

Escalope de dinde aux giroles (9)

Burger Big Montagnard (2,9)

Du pain boulanger, un steak haché de boeuf, de la raclette, des cèpes, un mélange oignons lardons, coiffé d'une tranche de jambon cru

Burger Big Berger (2,9)

Du pain boulanger, un steak haché de boeuf, un crotin de chèvre et ses légumes méditerranéen

Fish & Chips (2,5,9)

Frites, salade

Tous nos plats sont accompagnés, au choix de : Frites, Salade, Légumes, Pâte

Notre Cave

Nos Pichets Gourmands

25cl

5.50€

50cl

10.00€

Côte du Rhône Magéran Rouge

Vin de Savoie Jacquère Blanc

Vin de Pays du Var Rosé

Nos Crêpes Sucrées

Sucre (2,4,9)

Confiture Myrtille (2,4,9)

Crème de Marron ou Nutella ou Chocolat (2,4,9)

Beurre, sucre, citron (2,4,9)

Caramel beurre salé Maison (2,4,9)

Banane chocolat chantilly (2,4,9)

Gourmande (2,4,9)

Pomme chaudière, glace vanille, caramel beurre salé et chantilly

Nos Desserts

Moelleux au chocolat sur lit de crème anglaise (4,9)

Crumble pomme poire et framboise et glace vanille (2,12)

Tartelette Myrtille (2)

Pablova d'Hiver (2,4,9)

Meringue, Poire caramélisée, crème de marron, chantilly, brisure de noix

Café, Thé ou Chocolat gourmand Assortiment de nos desserts

Gaufre Sucre (2,4,9)

Gaufre Chocolat ou Nutella ou Crème de Marron (2,4,9)

Tiramisu (2,4,9)

Assiette de fromage sec (2,4,9)

Nos Glaces

Dame blanche

Chocolat, Caramel ou Café liégeois

Banana split

Myrtille sorbet myrtille, glace vanille, myrtille fruit, chantilly

La Vacherin sorbet fraise, framboise, citron, meringue, coulis de framboise, chantilly

Iceberg glace menthe chocolat, Get 27

Colonel glace citron et vodka

1 BI 3.00€

2 BI 5.00€

3 BI 7.00€

Parfums : Vanille, chocolat, caramel fleur de sel, café, menthe chocolat, fraise, framboise, myrtille, citron.

Vins au Verre (12,5cl)

Côte du Rhône St Esprit Delas Rouge

AOC Cuvée Estérel Rosé ou Blanc

Vin Rosés

Puech Haut 75cl

Côtes Provence Estérel 75cl

Côtes Provence Roubine 75cl

36.00€

28.00€

38.00€