

Menu Enfant  
12,00 €

L'entrée, plat  
et desserts

Pour les enfants de  
moins de 10 ans

L'entrée	Jambon cru, ravioles frites et salade
Plat	Buffet à volonté de tourtons salés maison
Desserts	Les desserts maison à volonté

## MENU DU MIDI



15,90 €

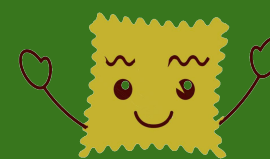
L'entrée, plat  
et desserts

Uniquement le midi  
Sauf fériés et  
dimanche

L'entrée	Plateau de charcuterie <i>de nos montagnes</i> & Ravioles frites <i>du champsaur maison</i> et salade verte
Plat	Buffet à volonté de tourtons salés maison
Desserts	Les desserts maison à volonté

## MENU DÉCOUVERTE

Toutes les spécialités de notre vallée



L'entrée

Plateau de charcuterie *de nos montagnes*  
& Ravioles frites *du champsaur maison*  
& Tarte de pomme de terre *maison*  
& Gratin d'oreilles d'ânes *maison*  
et salade verte

Plat

Buffet à volonté de tourtons salés maison  
*Pomme de terre, fromages, légumes*

18,90 €

L'entrée, plat  
et desserts

Envie de plus

Gratin de ravioles du champsaur 3,50€  
Duo de gratin Ravioles et Oreilles d'ânes 3,50€  
Gratin de ravioles aux morilles 4,50€  
Gratin de ravioles aux mousseron 4,50€

Champsouillette Barthelemy 5,50€  
St Laurent du cros

Desserts

Les desserts maison à volonté  
*Tarte du champsaur, croquants, glace* altiflore chabottes,  
*fromage blanc* Gaec pré lacombe chabottes, *tourtons maison*  
*sucrés, mousse aux marrons ...*

Aucun changement n'est possible dans les menus

## MENU FROMAGE

Boite chaude locale et bio



Ce menu peut être en rupture selon le stock de la fromagerie

Charcuterie de nos montagnes  
& Boite chaude de Marion 250gr  
*Fromagerie bio pré lacombe, Chabottes*  
& Pommes de terre et salade verte

Buffet à volonté de tourtons  
salés maison  
*Pomme de terre, fromages,  
légumes*

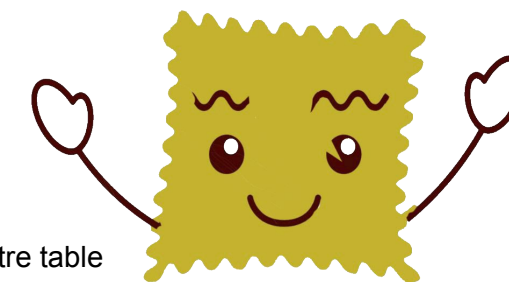
25,90 €

L'entrée, plat  
et desserts

Les desserts maison à volonté  
*Tarte du champsaur, croquants, glace* altiflore chabottes,  
*fromage blanc* Gaec pré lacombe chabottes, *tourtons maison*  
*sucrés, mousse aux marrons ...*

Vous pouvez remplacer la charcuterie par une  
salade composée sans supplément

**100% maison** Tourtons, ravioles, tartes, pâtisseries, oreilles d'ânes, tourtes ... Un maximum de produits locaux et circuit court



### ALCOOL

Bulles	Cidre de Bretagne Bio 75 cl	12.00 €
	Champagne brut grand cru, Lavigny 75 cl	49.00 €
Apéro	Martini rouge ou blanc, Porto 4 cl	3,90 €
	Kirs 10 cl, pastis 2 cl	2.50 €
	Whisky, jet 27, rhum, Génépi 4 cl	4.90 €
Bières	Leffe blonde, Heineken, hoegaarden blanche, 1664, <i>Bouteille 25 cl</i>	2.90 €
	Bière locale d'Orcières la sorcière <i>Bouteille 75 cl</i>	12.90 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé  
Prix, taxes et service compris

### SANS ALCOOL

Coca, thé glacé, schweppes agrumes, orangina, perrier, diabolo 30 cl	2.90 €
Sirop, limonade 25 cl	1.90 €
San Pellegrino 1 litre	3.90 €
Café 7 cl	1.80 €
Thé, chocolat, infusions 15 cl	3.00 €
Jus de fruits bio local maison GAYRAL 25 cl	3.70 €
Pomme, poire, pomme-argousier	



Lave main sans contact - Protège cuvette jetable - Gel hydro-alcoolique disponible  
au buffet, comptoir et toilettes  
Vaisselle et ustensiles de cuisine sont désinfectés et lavés à 90°

Comment ça marche

- 😊 Accueil au comptoir ou l'on vous indiquera votre table
- 💬 Prise de commande par le personnel à 1 mètre de distance
- 🍴 Afin d'éviter trop de contact, merci d'aider à passer les assiettes
- 🍴 Pour vous servir au buffet munissez vous de la pince qui se trouve sur votre table. Du gel hydro-alcoolique est à votre disposition sur les buffets
- 📄 A la fin du repas présentez vous au comptoir, règlement par carte sans contact jusqu'à 50€, pour composer votre code des cotons tiges sont disponibles

Chèques, ticket restaurant papier et numérique, espèces, ancv, ancv connect,  
Cartes bancaire avec et sans contact



Couvert supplémentaire peut être facturé 10€ ainsi que le gaspillage