

Hotel Restaurant les Gardettes

Tél : 04 92 55 71 11, plan station E8 au sommet des escaliers en face de l'entrée du palais des sports

Nous avons le plaisir de vous accueillir dans notre salle de restaurant qui est une ancienne Bergerie de montagne.

L'agneau Bio proviens du Gaec des Sonnailles à Ancelle,

Le vin de pays Bio du domaine Saint André à La Saulce.

Nous cultivons nous même à Orcières les pommes de terre que nous utilisons au Restaurant

Dernière prise de commande 13h et 20h45, Fermeture de l'établissement à 22h30.

Couvert des enfants partageant un repas 3,5 €

Menu Enfants 9 €

Spaghetti Bolognese maison OU Filet de Poisson Pané et Frites Maison

Une Boule de Glace Maison

Menu Montagne 25,5 €

Tranches de Saumon d'Ecosse Label Rouge

Fumé Maison

Sur une Salade verte

~~~~~

**Tranche de Gigot d'agneau BIO du Champsaur**

**Panaché de trois Tourtons Maison et de trois Ravioles  
du Champsaur, légume vert**

~~~~~

Glace Maison Deux Boules

Ou

Fromage Blanc à la confiture Maison

Menu Gourmand 35,5 €

Terrine de Sanglier maison, salade verte

OU

Salade Mer et Montagne

**Au Saumon d'Ecosse Label Rouge fumé maison et
au jambon cru Serrano**

~~~~~

**Pavé épais de cœur de faux-filet de bœuf Sélection  
bouchère origine Allemande,  
Frites maison et Légume Vert**

**Sauce morilles**

~~~~~

**Fondant Tiède au Chocolat Coulant et
Sorbet Poire**

Entrées

Soupe d'Orties d'Orcières 7 €

Comme faisait ma grand-mère

Salade Mer et Montagne 9 €

**Au Saumon d'Ecosse Label Rouge fumé maison
et au jambon cru Serrano**

**Salade verte et Chèvre Chaud
de la ferme des Cabrioles d'Orcières farci de
magret fumé 9 €**

Assiette Montagnarde 9,5 €

**Jambon Cru Serrano, Speck, Rosette, Poitrine Roulée,
Coppa de Parme, Viande de Boeuf Séchée des Alpes,
Cornichons et Cerises au vinaigre « maison »**

Terrine de Sanglier Maison, salade verte 9 €

Assiettes Repas

Dîneron Champsaurin : 17,50 €

Assiette de Salade, Jambon Cru Serrano, Viande des Alpes Séchée,
Panaché de Trois Tourtons Pomme de Terre Maison
Trois Ravioles du Champsaur, Cornichons et Cerises au vinaigre.

Spécialités de Pays

Toutes nos spécialités sont servies accompagnées d'une Salade Verte.

Panaché de trois Tourtons Maison et de quatre Ravioles du Champsaur sur Salade Verte

Aux pommes de terre d'Orcières 8,5 €
À déguster avec du Délice de Génépi Maison

Gratin de Ravioles du Champsaur aux Morilles 15 €

Oreilles d'Âne comme au Valgaudemar 15,5 €
Gratin de Crêpes et d'Epinards à la Crème et au Fromage.

Poisson

Filet d'Omble Chevalier 22 €
Polenta Crémeuse au Basilic et Légumes sautés

Viandes

**Morceaux moelleux d'épaule d'agneau
BIO du Champsaur cuite au feu de bois 18 €**
Panaché de trois Tourtons Maison et de trois Ravioles
du Champsaur, légume vert

Saucisses Thaï à la citronnelle et épices 14 €
Frites Maison, Salade Verte

**Pavé épais de Cœur de Faux filet de Bœuf
Sélection Bouchère origine allemande nature 22 €**
Avec Sauce Morilles 26,5 €
Frites maison et légume vert

**Tranche de Gigot d'agneau Bio du Champsaur
cuit en basse température 18 €**
Panaché de trois Tourtons Maison et de trois Ravioles
du Champsaur, légume vert

**Magret du Sud-Ouest de la France,
Sauce Morilles 19 €**
Frites maison et légume vert

**Poitrine de Porc confite
rôtie au Miel et Epices 17 €**
Frites maison et Salade verte

RACLETTE :

Prix par personne 2 personnes Minimum **Véritable Four à Raclette Traditionnel**

Fromage Réserve uniquement aux personnes ayant commandé une Raclette...

De Pays 22 €

Jambon Cru Serrano, Coppa de Parme, Rosette,
Poitrine Roulée, Pommes de terre de nos
champs

(Si vous voulez encore de la charcuterie,
supplément charcuterie 3,5 € par personne)

Royale 25 €

Comme la Raclette de Pays avec en plus du Speck
et de la Viande de Bœuf Séchée des Alpes,
Pommes de terre de nos champs

(Si vous voulez encore de la charcuterie supplément
charcuterie 5,5 € par personne)

Les Spécialités de pays suivantes sont servies pour deux personnes Minimum

Prix par personne, accompagné d'une salade verte:

Fondue Bourguignonne 25 €/pers

Cœur de faux filet de Bœuf sélection bouchère origine
Allemande (200 g par personne) Sauces Mayonnaise
façon Tartare, Thaï et Béarnaise Garnie de Frites
Paysannes Maison au "Sel de Guérande, Poivre, Persil"
Supplément 100g de viande 6 Euros

Fondue Savoyarde 19 €/pers

Au Beaufort et à la Tomme d'Abondance
Râpés par nos soins
Servie avec de délicieux petits pains campagnards
« Cuits minute »
(Supplément Fromage pour ceux qui en « veulent
encore » 8 €/personne)

Fondue Bacchus 26,5 €/pers

Cœur de faux filet de Bœuf sélection bouchère origine
Allemande (200 g par personne), Bouillon au Vin Rouge,
aux aromates et Herbes de Provence
Sauces Mayonnaise façon Tartare, Thaï et Béarnaise
Garnie de Frites Paysannes
au « Sel de Guérande, Poivre, Persil »
Supplément 100g de viande 6 Euros

Fondue Savoyarde aux Morilles 22 €/pers

Au Beaufort et à la Tomme d'Abondance
Râpés par nos soins
Servie avec de délicieux petits pains campagnards cuits
« minute »
(Supplément Fromage pour ceux qui en « veulent
encore » 9 €/personne)
Les pommes de terre en robe des champs sont délicieuses
avec la fondue aux morilles, demandez les en plus de la
fondue si vous le désirez 1,2 € la part.

Fondue de la mer 27 €/pers

Avec des queues de Gambas décortiquées, dés de
Saumon, noix de Saint-Jaques, à cuire dans un
savoureux bouillon épicé.
Garnie de Frites Paysannes Maison
Au "Sel de Guérande, Poivre, Persil"
Sauces Yam et Mayonnaise façon Tartare et Béarnaise.

Fondue Savoyarde à la truffe blanche **Une nouveauté à essayer !**

24 €/pers

Au Beaufort et à la Tomme d'Abondance
Râpés par nos soins
Servie avec de délicieux petits pains campagnards cuits
« minute »

Nos Desserts, ainsi que les Glaces sont faits "Maison"

Fondant Tiède au Chocolat Coulant 9 €
Crème Anglaise et Sorbet poire william, Tuile caramélisée aux amandes
(10 minutes de préparation)

Millefeuille de tuiles caramélisées aux fraises des bois et chantilly, coulis framboise 8,8 €

Sorbet Fabrication Maison :

Parfum au choix : 2,8 € la boule

Fleurs de Sureau, Génépi, Fleur de Mélèze, Framboise, Myrtille, Poire William, Argousier
(Nous cueillons les fleurs de Mélèze, Sureau et génépi utilisées pour la fabrication de nos sorbets dans notre vallée)

Glace Fabrication Maison :

Parfum au choix : 2,8 € la boule

Vanille, Chocolat.

Fromage Blanc à la confiture Maison 4,8 €

Fleur de Mélèze, Fleur de Génépi, Fleur de Sureau, Achillée Millefeuille, fleur de carotte sauvage, racine de gentiane, Sureau Fruit, Framboise, Myrtille, Gelée de Coings, Abricot, Rhubarbe, Fraise des Bois, Fraise senga sengana, Mélange de 4 fruits rouges, Airelles, Argousier, Groseille, Gratte Cul, Litchi, kumquat, Cassis, Mûre...

Nous vous proposons nos Cerises des Hautes-alpes au Vinaigre
ainsi que nos **Confitures Maison** :

Gratte Cul, Argousier, Framboise sans pépins, Mûre sans pépins, Cassis d'Orcières, 4 fruits Rouges, Myrtille sans pépins, Cerise Griotte, Lait de Coco, Fraise senga sengana, gelée de fruits de Sureau, Airelles, Abricot, Coing, Fraise des Bois, Groseille, Litchi, Kumquat...

Délice de Fleurs : Sureau, Mélèze, Génépi, Achillée Millefeuille, Margueirite, Pissenlit, Acacia, Délice de fleur de Carotte Sauvage, Délice de racine de Gentiane...



Tarifs des confitures : 5 € le pot de 320 g

Délices de Fleurs et Fraise des bois 6 € le pot de 320 g

Cerises au vinaigre : 4,5 € le pot de 283 ml, 13 € le pot de 1062 ml

Miel du Champsaur : 7,5 € le pot de 500 g

NOUS VOUS PROPOSONS AUSSI NOS **GLACES MAISON**, EN BACS DE 0,75 L A EMPORTER CHEZ VOUS POUR LES APPRECIER DURANT VOTRE SEJOUR.

Sorbet Myrtille, Framboise, Argousier, Poire William 12 €
Sorbets Génépi, Fleur de Sureau, Fleur de Mélèze, Poire, Vanille, Chocolat : 9 €

Fleur de Mélèze : Une légère saveur de fruit rouge, avec une note de sève de Mélèze

Fleur de Sureau : Une saveur puissante de fleur se rapprochant du goût du miel

Génépi : Toute la fraîcheur légèrement mentholée de cette herbe de nos montagnes

Argousier : une saveur entre le fruit de la passion, l'abricot et l'orange, très riche en vitamines

Notre boutique de produits du Champsaur à emporter :

Nous vous proposons aussi des plats cuisinés par nos soins surgelés sous vide pour que vous puissiez profiter au maximum de vos vacances sans avoir à cuisiner, adressez vous à la réception. Ouvert de 8h00 à 21h

Pratiques à réchauffer, fabriqués à partir de produits de qualité, pour consacrer plus de temps à vos loisirs durant vos vacances ou faire goûter nos spécialités à vos proches lors de votre retour...

Idées pique-nique :

Terrine de Sanglier Maison, pots de 200 g 6,5 €

Tranches de Jambon Serrano : 40 € le kg

Saumon Bio fumé maison : 45 € le kg

Spécialités de Pays :

Gratin de Ravioles du Champsaur aux morilles 13 €/portion

Oreilles d'ânes 12€/portion

Tourtons salés aux pommes de terre 0,9 € le tourton

**Tourtons sucrés aux Pruneaux ou Framboises ou Pommes fruit
0,5 € le tourton**

Plats cuisinés maison surgelés sous vide:

Portion de frites maison (pommes de terre de notre jardin, portion de 250 g) 4,5 €/portion

Blanquette de veau Français 8 €/portion

Demi coquelet rôti et son jus 7 €/portion

Saucisse de Toulouse maison cuite au barbecue 4,5 €

Suprême de pintade sauce champignons 8 €/portion

Soupe d'ortie d'Orcières 4,5 €/portion