

## 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.**

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

Couvert des enfants partageant un repas 3,5 €

### **Menu Enfants 9 €**

Filet de Poisson Pané et Frites Maison OU Spaghetti Bolognese Sauce Maison  
Une Boule de Glace Maison

### **Menu Montagne 26,50 €**

Tranches de Saumon d'Écosse 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'Écosse 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**

Tranche de terrine maison de foie gras  
de canard origine France 12 €  
Salade verte et petit pain cuit minute

Soupe d'Orties d'Orcières 7 €  
Au lait et à l'Oseille sauvage

### **3 Tourthais 8 €**

Tourton revisité à la façon Thaïlandaise farci de  
gambas et légumes sautés, sauce douce pimentée,  
salade verte

Terrine de Sanglier Maison, salade verte 9 €

### **Assiette Montagnarde 10 €**

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

### **Salade Saumon 8 €**

Tranches de Saumon d'Écosse Label Rouge  
Fumé Maison, Sur une Salade verte

## Assiettes Repas

**Dineron 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 €**

Gratin de Crêpes et d'Epinards à la Crème et au Fromage.

## Poisson

**Pavé de Dos de Morue 19 €**

Courgettes, Aubergine et tomates cerises rôties, Jus de légume.

## 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

**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

**Saucisses Thaï à la citronnelle et épices 14 €**

Frites Maison, Salade Verte

**Magret du Sud-Ouest de la France,**

**Sauce Morilles 19 €**

Frites maison et légume vert

**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

**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 Réservé 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 » 10 €/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 » 12 €/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 épicié.  
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 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, Primevère, Pétale de rose, Rose Trémière, Gingembre, Racine de gentiane, Coquelicot, Sureau Fruit, Sureau Rouge, Framboise, Myrtille, Gelée de Coings, Abricot, Rhubarbe, Fraise des Bois, Fraise Mara des Bois, Mélange de 4 fruits rouges, Airelles, Argousier, Groseille, Gratte Cul, Litchi, kumquat, Cassis, Mûre, Lait bio de Chèvre, Lait de Vache...**

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, Lait Bio de  
Chèvre, Lait de Vache, Fraise Mara des Bois, gelée de fruits de Sureau,  
Sureau Rouge, Airelles, Abricot, Coing, Fraise des Bois, Groseille, Litchi...  
Délice de Fleurs : Sureau, Mélèze, Génépi, Achillée Millefeuille, Marguerite,  
Pissenlit, Acacia, Délice de fleur de Carotte Sauvage, Délice de racine de Gentiane,  
Pétale de Rose, Rose Trémière, Primevère, Coquelicot, Gingembre...



**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**  
**Génépi Guillaumette : 29 € en bouteille 75 cl, 24 € en bouteille 50 cl**

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 Gênepi, 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

**Gênepi** : 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**

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

### **Plats cuisinés maison surgelés sous vide:**

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