

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 à 20h45, Fermeture de l'établissement à 22h30.

Couvert des enfants partageant un repas 3,5 €

Menu Enfants 9 €

Spaghetti Bolognese Sauce Maison
Une Boule de Glace Maison

Filet de poisson pané meunière, Frites Maison
Une Boule de Glace Maison

Menu Montagne 27 €

Menu Gourmand 35,5 €

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

Terrine de Sanglier maison, salade verte
OU
Salade Mer et Montagne
Au Saumon d'Écosse Label Rouge fumé maison et
au jambon cru Serrano

Gigot d'Agneau BIO du Champsaur
Panaché de trois Tourtons Maison et de trois Ravioles
du Champsaur, légume vert

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

Glace Maison Deux Boules

Fondant Tiède au Chocolat Coulant et
Sorbet Poire

Entrées

Terrine de Sanglier Maison, salade verte 9 €

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

Terrine de Sanglier Maison, salade verte 9 €

Salade Saumon 9 €
Tranches de Saumon d'Écosse Label Rouge
Fumé Maison, Sur une Salade verte

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 »

Assiettes Repas

Dineron Champsaurin : 18 €

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

Spécialités de Pays

Panaché de trois Tourtons Maison et de quatre Ravioles du Champsaur sur Salade Verte
Aux pommes de terre d'Orcières 9 €
À déguster avec du Délice de Génépi Maison

Gratin de Ravioles du Champsaur aux Morilles 15 €
Salade verte

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

Viandes

Demi 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

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

Entrecôte de Veau Français en basse température
Jus à la truffe blanche 26 €
Frites maison et légume Vert

Épaisse côte de Porc de Montagne moelleuse 20 €
Frites maison et légume vert

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 » 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 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 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 9 €

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 : 5,5 € le pot de 320 g
Délices de Fleurs et Fraise des bois 6,5 € 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
Miel de Lavande 9 €
Génépi Guillaumette : 29 € en bouteille 75 cl

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

Glaces et Sorbets Maison en bac de 75 cl, 12 €
Sorbet Myrtille, Framboise, Argousier, Poire William
Sorbets Génépi, Fleur de Sureau, Fleur de Mélèze, Poire, Vanille,
Chocolat

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 : 50 € 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:

Blanquette de Veau Français 8 €

Suprême de Pintade sauce oignons 7 €