

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.**

Dernière prise de commande à 20h30, Fermeture de l'établissement à 22h30.

Couvert des enfants partageant un repas 3,5 €

Menu Enfants 10 €

**Spaghetti Bolognese Sauce Maison
Une Boule de Glace Maison**

**Filet de Colin pané aux graines, Frites Maison
Une Boule de Glace Maison**

Menu Gourmand 41 €

**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 origine
Française,**

**Frites maison et Légume Vert
Sauce morilles**

Fondant Tiède au Chocolat Coulant et Sorbet Poire

Menu Montagne 35 €

Salade au saumon d'Ecosse Label Rouge fumé Maison

Morceaux moelleux d'épaule d'Agneau

Bio du Champsaur rôtie au feu de bois

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

2 Boules de Glace Maison

Entrées

Salade Saumon 10 €

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

**Tranche de Terrine Maison de Foie Gras
de Canard origine France 15 €
Salade verte et petit pain**

**Terrine de Porc Maison au Génépi 11 €
salade verte**

Terrine de Sanglier Maison, salade verte 10 €

Soupe d'Orties Sauvages 8 €

Assiette Montagnard 12 €

**Jambon Cru Serrano, Rosette, Sausisson à l'ail
Coppa de Parme, Speck, Viande de Boeuf Séchée
des Alpes,**

Cornichons, Cerises au vinaigre « maison »

Assiettes Repas

Dineron Champsaurin : 20 €

Jambon Cru Serrano, Viande des Alpes Séchée,
Panaché de Trois Tourtons Pomme de Terre Maison
Trois Ravioles du Champsaur, Tomme des Alpes, 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 10 €

À déguster avec du Délice de Génépi Maison

Gratin de Ravioles du Champsaur aux Morilles 18 €

Salade verte

Oreilles d'Âne comme au Valgaudemar 17 €

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

Salade verte

Viandes

Pavé épais de Cœur de Faux filet de Bœuf origine Allemande ou Française nature 26 €

Avec Sauce Morilles 29 €

Frites maison et légume

Effiloché d'Epaule de Porc des Hautes Alpes aux épices 23 €

Purée maison et légumes rôtis

Duo de Saucisses Maison cuites au Barbecue, une épicée/une chimichuri 18 €

Frites Maison, Légume

Demi Magret Français, Sauce Morilles 24 €

Frites maison et légume

Blanquette de Veau Français 22 €

Riz Thaï sauté aux légumes et légume

Morceaux moelleux d'épaule d'Agneau Bio du Champsaur rôtie au feu de bois 21 €

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

Tranche de Gigot d'agneau Bio du Champsaur cuit en basse température 23 €

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

Poisson

Filet d'Omble Chevalier Meunière 25 €

Polenta Crémeuse au Basilic et Légume vert

Pavé de Saumon d'Écosse rôti aux herbes, miel et sauce soja 22 €

Riz Thaï sauté aux légumes et légume vert

RACLETTE :

Prix par personne 2 personnes Minimum

Véritable Four à Raclette Traditionnel

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

De Pays 27 €

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 31 €

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 30 €/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 24 €/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 31 €/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 28 €/pers

Au Beaufort et à la Tomme d'Abondance
Râpés par nos soins

Servie avec de délicieux petits pains campagnards
(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 1,5 € la part.

Fondue de la Mer 32 €/pers

Avec des queues de Gambas décortiquées, dés de
Saumon, noix de Saint-Jacques, 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 31 €/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 9,5 €
Crème Anglaise et Sorbet poire william, Tuile caramélisée aux amandes
(10 minutes de préparation)

Fromage blanc Nature 4,5 €

Fromage Blanc à la confiture Maison 5,5 €

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, 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...

Sorbet Fabrication Maison :

Parfum au choix : 2,8 € la boule

Fleurs de Sureau, Génépi, Fleur de Mélèze, Clémentine, 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/Caramel