

## 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, Saucisson 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 Crèmeuse 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 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 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**