

Pizzeria des Escartons

Vous Présente sa carte

Bienvenue dans le restaurant Pizzeria des Escartons qui vous propose une carte de pizza et restauration.

Nos pizzas sont élaborées avec un farine spéciale, un fromage 100 % mozzarella et une sauce tomate Italienne de très haute qualité des produits exclusivement frais.

Notre Chef de cuisine vous présente sa carte ainsi que ses suggestions à l'ardoise selon les produits du moment ainsi que sa sélection de desserts.

Nos plats et pizzas au restaurant son élaborés uniquement pour une personne comme pour nos chers enfants avec des menus adaptés.

Les plats et pizzas à partager peuvent être fait uniquement à emporter !

Nos tarifs sont net service compris avec le pain et la carafe d'eau mise à disposition.

BON APPÉTIT

!!! Nos pizzas sur place sont pour 1 personne et ne sont pas à partager pour cela nous vous proposons à emporter.

Nos menu enfants sont prévus spécialement pour enfant jusqu'10 ans et ne sont pas à partager.

Merci de votre compréhension

La direction

Côté Resto

Nos Salades Gourmandes

Salade Méditerranéenne : Salade, légumes grillés, filet de rouget sur son lit de Tapenade	15.90
Salade Fraicheur : Salade, tomate, pastèque, melon, jambon de Parme, Mozzarella, olives et son sorbet melon	14.90€
Salade Berger : Salade, tomate, samoussa (chèvre frais, tomate confite et miel de montagne) tranche de joue de porc d'Italie	13.90€
Salade Des Hautes Alpes : Salade, Tomate, raviole aux pommes de terre, Tourtons du Queyras, filet de porc séché des Hautes Alpes, Bleu du Queyras	14.90€

Nos entrées

Carpaccio de tomates cœur de Bœuf en couleur et sa Buffalo di Galdi	11.90€
Escargots en persillade x6 8.00€ x12 12.00€	
Assiette de charcuterie Franco-Italienne tranchée sur place	12.90
Carpaccio de bœuf 70 gr en marinade, salade et son sorbet tomate basilic artisanale	11.90€

Nos viandes et poisson (Toutes nos viandes sont servies avec nos accompagnements du jour ou frite)

Côte de bœuf maturée env 350gr	26.00€
Magret de canard entier Rougié (français) flambé au Génépi et miel de montagne	22.00€
Araignée de porc marinée, sauce thaï, nouilles chinoise	20.00€
Côte d'agneau (France) et son accompagnement env 250 gr	22.00€
Carpaccio de Bœuf 140 gr et ses frites	15.90€
Filet de St Pierre et sa fondue de poireaux, pommes de terre vapeur	23.00€

Nos Hamburgers

Le Blue Burger : Pain, Steak haché façon boucher, Bleu du Queyras, oignons, salade, tomate 14.90€

Le Montagnard : Pain, Steak haché façon boucher, Reblochon, oignons, salade, tomate 14.90€

Le Rossini : Pain, Steak haché façon boucher, oignons, salades, tomate, foie gras 19.90€

Nos Pâtes Fraîches

Pappardelle à la Carbonara façon italienne 13.90

Giganti raviole aux cèpes crémeuse 16.90

Fiochiatti au gorgonzola sauce au bleu du Queyras 14.90

Tortellini à la bolognaise 14.90

Taglione verde aux légumes grillés pesto et pignons 13.90

Garganelli aux fruits de mer et crevettes sauce safranée 15.90



Nos Spécialités de montagne

Min 2 pers / tarif par personne

Duo de tartiflette (Reblochon et bleu du Queyras, Tranche de jambon de parme, salade) 17.50€

Raclette du Queyras, charcuterie locale et pomme de terre 24€ /par personne

Fondue Savoyarde : pain, salade 18€/ par personne

Fondue Savoyarde Royale : charcuterie locale, pain, salade 23€/ par personne

Pierrade Gourmande (Sur réservation) : Salade, magret de canard, bœuf, poulet, foie gras, légumes, sauces maison, frites 26.00€

Boite chaude des Hautes Alpes : Servies avec sa charcuterie locale, salade et ses Pommes de terre vapeur 19.90€

Menu enfant

(10 ans max)

12€

Dessert menu enfant

Pizza Jambon / fromage

Ou

Penne Carbonara, bolognaise ou pesto

Ou

Corn Flakes de poulet frites



Brownie

Ou

Glace enfant



Desserts

Salade de fruits maison	7€
Ile flottante	7€
Crème Brulée au Génépi	7€
Tarte Myrtilles	7€
Tiramisu Nutella/Spéculos	8€
Assiette de fromages locale et son miel de montagne	8€

Coupes et desserts Glacées

Glaces artisanales des Hautes Alpes

Glace : 1 boule 2.50€ 2 boules 4.50€ 3 boules 6.00€
Suppl. chantilly 1.00€

Parfum Glaces : Vanille, chocolat, café, pistache, rhum raisin, menthe chocolat, noix de coco, caramel, génépi

Sorbet : Fraise, citron, framboise

Citron ou orange Givrée

Café ou chocolat Liégeois : 1 boules vanilles, 2 boules chocolats ou café, coulis de chocolat maison ou café, chantilly 8€

Dame Blanche : 3 boules vanilles, coulis chocolat maison, chantilly 8€

Colonel : 3 boules citron, vodka 9€

Fresh 27 : 2 boules chocolat, 1 menthe/chocolat, Get27 9€

Avalanche : 1 boule framboise, 1 boule Génépi, 1 boule citron, Génépi 9€

Ice Bounty : 2 boules coco, 1 chocolat, coulis chocolat maison, chantilly 8€

Gourman'Daim : 2 boules Vanilles, 1 boule Caramel, éclats de Daim, Chantilly 8€

Nos Apéritifs et Boissons

Apéritifs

Pastis 51, Ricard	3.20€	Verre de vin pays 14 cl	4.50€
Martini rouge, blanc	4.50€	Verre vin supérieur 14 cl	6.50€
Campari	4.50€	Muscat	3.90€
Campari soda ou soft	5.50€	Kir au vin blanc	4.50€
Suze	4.50€	Verre de Prosecco	4.50€
Baby alcool 2cl	4.50€	Apérol Spritz	5.90€
Alcool 4cl	8.00€	Américano	6.00€

Soft et sirops

Jus de Fruit Pago 20cl : Orange, Pomme, ACE, Tomate, Fraise 3.60€

Les Sodas 33cl : Coca Cola, Coca Zéro, Sprite, Schweppes tonic, Schweppes agrumes, Orangina, Perrier, Fuze Tea pêche 3.00€

Les Sirops verre : 2.50€ Diabolo Sprite : 3.50€

Grenadine, Menthe, Fraise, Pêche, Orgeat, Citron, Citron Acide, Gambetta

Boissons chaudes

Café	2.00€	Thé Nature	2.90€
Déca	2.00€	Thé Aromatisé	3.50€
Capuccino	3.80€	Infusion	3.50€
Chocolat chaud	3.80€	Irish coffee	8.00€
Grand Crème	3.80€		

Digestifs 4cl

Get 27, Vodka, Gin, Tequila, Génépi, Limoncello, Grappa,	8.00€
Cave Vieux Rhum et Whisky	12.90€
Cognac, Armagnac	12.50€

Nos Bières du Monde

Notre Bière Fruitée 4.90€

Liefmans « Fruitesse »

3.8° - 25cl

Une bière fruitée, moussante, légèrement pétillante et rafraîchissante sans être trop sucrée. Se boit avec des Glaçons !



Notre Bière Blanche 5.90€

Blanche des Neiges

4.9° - 33cl

Arôme très parfumé et doux de céréales fromentacées. Saveur ronde et douce, acide mais sans excès.



Notre Bière Blonde 5.90€

BASP - La Culminante

8.2° - 33cl

Une blonde brassée à Chorges (05) à côté du lac de Serre Ponçon avec l'eau des écrins. Cette bière est originale par son ajout de liqueur de génépi. Assez équilibré en Génépi et avec une pointe d'amertume en longueur de bouche.



Notre Bière Ambrée 5.90€

BASP - Dure à cuire

7.0° - 33cl

Une bière locale très intéressante, brassée à Chorges (05) à côté du Lac de Serre Ponçon avec l'eau des écrins. On aperçoit une note de fraises des bois, et un goût de biscuit, certaine sècheresse en finale.



Notre Bière Brune 5.90€

Barbe Noire

9.0° - 33cl

Une bière de haute fermentation. De couleur presque noire. Le goût est équilibré et tient le milieu entre doux, crémeux et amer. Elle est brassée avec du malte fortement torréfié.



Notre Bière Pression : Paulaner 4.9° - 25cl - 3.50€ - 50 cl - 6.50€

Notre Bière Sans Alcool : Météor sans alcool - 25 cl - 3.90€

Déperados 5.9° - 33 cl - 5.90€

Nos pizzas

Tomate

<u>Margharita</u> : Sauce tomate, mozzarella, olives, origan	9.90€
<u>Marseillaise</u> : Sauce tomate, anchois, olives, origan, huile d'ail	11.90€
<u>Napoli</u> : Sauce tomate, mozzarella, anchois, câpres, olives, origan	12.90€
<u>Crudo di parma</u> : Sauce tomate, mozzarella, j. parme, roquette, parmesan, balsamique	13.90€
<u>Regina</u> : Sauce tomate, mozzarella, jambon cuit à la truffe, champignons, olive	14.50€
<u>4 Fromages</u> : Sauce tomate, emmental, chèvre, gorgonzola, origan	13.90€
<u>Végétarienne</u> : Sauce tomate, mozza, poivrons, aubergines, champignons, persillade	13.90€
<u>4 Stagioni</u> : Sauce tomate, mozzarella, artichauts, champignons, spianata*, olives	13.90€
<u>Italienne</u> : Sauce tomate, mozzarella, tomates fraîches, pesto, j. de parme, parmesan	13.90€
<u>Cannibale</u> : Sauce tomate, mozzarella, oignons rouge, viande hachée bœuf, persillade	14.50€
<u>Escarton</u> : Sauce tomate, mozzarella di Bufala, Pesto, basilic	14.90€
<u>Spianata</u> : Sauce tomate, mozzarella, spianata*, champignons, mozza di buffala, pesto	14.90€
<u>Fruit de mer</u> : Sauce tomate, mozzarella, fruit de mer, pesto	14.90€

*Nos pizzas ne sont pas à partager sur place

*Spianata : Saucisse italienne pimentée

Crème

<u>Capra</u> : Crème, mozza, lard fumé, chèvre, miel, roquette, parmesan, origan	13.90€
<u>Hautes Alpes</u> : Crème, mozza, oignons rouges, viande séchée des H.Alpes, roquette, parmesan	14.90€
<u>Savojarde</u> : Crème, mozza, lard grillé, pomme de terre, oignons rouges, reblochon, origan	14.90€
<u>Raclette</u> : Crème, mozza, oignons rouges, pomme de terre, raclette, j. de parme, origan	14.90€
<u>Chicken</u> : Crème, mozza, moutarde à l'ancienne, poulet, roquette, Balsamique	14.90€
<u>Carbonara</u> : Crème, mozza, lard grillé, emmental, œuf, origan	12.90€
<u>Salmon</u> : Crème, saumon fumé, mozza, citron, origan	13.90€
<u>Mare Monti</u> : Crème, saumon fumé, mozza, courgettes, chèvre, origan	13.90€
<u>Gorgonzola</u> : Crème, gorgonzola, mozza, oignons rouges, noix, origan	13.90€