

Restaurant Le Rendez-vous



Tel.: 04 92 58 82 55

10h - 22h



Boissons fraîches

Eau plate (50 cl)	1.50 €
Cristaline (150cl)	2.50 €
Eau gazeuse (50 cl) San Pellegrino	2.50 €
Perrier (100cl)	3.50€
Soda 33 cl (canette)	2.50€
Coca cola, Coca Zéro, Orangina, Ice tea	
Coca Cola (1.25L)	4.50€
Jus de fruits Pago 20 cl	2.50€
ACE, orange	
Jus de pomme des hautes Alpes 25cl (en verre)	2.50€
Nectar de cerise/pêche des hautes Alpes (25cl)	2.50€
Nectar de cerise/pêche des hautes Alpes (1L)	3.50€
Heineken (25cl)	2.50€
Bière des Hautes Alpes <i>La Tourmente</i>	4.50€
Génépy, fruits rouge, Ambré "La Dahu", IPA, Blonde)	

Boissons chaudes

Expresso / Décaféiné	1.20€
Café/Déca allongé	1.50€
Café viennois (expresso + chantilly)	2.00€
Café crème/chocolat	2.50€
Chocolat viennois/cappuccino	3.50€
Thé Earl grey, citron, lait, vert à la menthe, fruits rouges	2.50€
Infusions verveine, verveine-menthe, tilleul, tilleul-menthe, camomille	2.50€
Café douceur à la crème de pistache/ à la crème de noisette/ à la crème à l'Amaretto (sans alcool)	2.00€
Café délice crème de chocolat noir, chocolat blanc, chantilly	2.50€
Vin chaud	3.00€

Autres spécialités de café à consulter sur l'ardoise au front de neige!

1/Plateaux apéritif

Plateau Champsaurin 4€/pers (Min pour 2 personnes)	
1 tourton pomme de terre + 1 tourton fromage de chèvre + 1 tourton au reblochon + 3 ravioles du Champsaur, miel	

Plateau du randonneur 5€/pers (Min pour 2 personnes)	
assortiment de 5 charcuteries différentes, terrine de brebis du Dévoluy (présence de porc), tomme de brebis du Dévoluy, olives	

Tourtons 0.75€/unité	
pomme de terre/ fromage de chèvre/ au reblochon:	

Ravioles du Champsaur 0.65€/unité	
-----------------------------------	--

2/Entrées

Entrée du jour	6.00€
Foie gras mi-cuit maison (de préférence sur commande)	9.50€

Découverte du Dévoluy 4.00€	
2 tourtons pomme de terre, 3 ravioles du Champsaur et confit du RDV	
Soupe du jour	6.00€
Tourte du chef viande de porc marinée aux fines herbes, feuilletage	6.00€
Panaché de salade	3.00€

3/Plats

Plat du jour (variable en fonction du marché et de l'inspiration de notre chef)	10.50€/12.50€
Gratin du jour	6.00€
Pâtes du jour	9.00€
Salade du clapier panaché de salades, tomates cerises, tomme de brebis du Dévoluy, viande de grison, noix, endives, confit du RDV (pomme, poire, datte)	11.00€
Salade Gourmande panaché de salade, tomates cerises, foie gras mi cuit maison, jambon cru, magret fumé, pignons de pin	13.00€
Tourte du chef viande de porc marinée aux fines herbes, feuilletage, accompagnée de salade et crudités	12.00 €
Nuggets (plein filet) frites portion enfant	6.00€
Nuggets (plein filet) frites portion adulte	9.00€

4/ Plats et spécialités (20 min attente)

Oreilles d'ânes épinards cuisinés, jambon cuit, crêpe à la sauce Mornay, crème fraîche, le tout recouvert d'un mélange de fromages rapés	10.00€
Tartiflette	10.00€
Tartiflette aux morilles	13,50€
Salade verte en supplément	3.00€

Gratin de ravioles du Champsaur aux mousserons et au bleu des Alpes	11.00€
Raclette Tradition 200g de fromage de vache au lait cru, pomme de terre cuites, 6 charcuteries différentes, condiments (min.2 pers.)	12.00€/pers

Raclette lait cru XL 14.50€/pers
250g de fromage de vache au lait cru,
pommes de terre cuites, 6
charcuteries différentes, condiments,
salade verte (min.2 pers.)

*Possibilité de prêt de l'appareil avec
caution!*

Pierrade aux 3 viandes 16€/pers
(250g de viande/personne) (min.2 pers)

Viandes : filet mignon de porc, boeuf,
magret de canard

Légumes : champignons, tomates,
poivrons, pommes vapeur

*Possibilité de prêt de l'appareil avec
caution!*

Camembert rôti 13.50€

Camembert au lait cru et sa sauce aux
noix et griottes, accompagnées de
pommes de terre, jambon cru et salade
verte

5/ Pizzas cuites au feu de bois (unique sur la station)

L'apéritif 10.50€

beurre, ail et persil, fromage, olives
pizza sans tomate ni crème

Base tomate

Margherita 10.50€

Sauce tomate, emmental, mozzarella

Jambon 11.00€

Sauce tomate, fromage, jambon

Forestière 11.00€

Sauce tomate, fromage, champignons

Reine 12.00€

Sauce tomate, jambon, champignons,
fromage

Royale 12.50€

Sauce tomate, jambon, champignons,
oeuf, fromage

Fermière 12.50€

Sauce tomate, jambon, champignons,
lardons, fromage

Popeye 13.00€

tomate, fromage, lardons, épinards,
bleu des Alpes

Ne pas le jeter sur la voie publique.

Végétarienne 13.00€

sauce tomate, fromage, champignons,
épinards, oignons, olives, pesto à l'ail
des ours

Grenobloise 12.50€

sauce tomate, fromage, jambon cru,
noix, bleu des alpes

Kebab 13.00€

sauce tomate, fromage, viande Kebab
Hallal, Oignons, sauce Pitta

Base crème

4 fromages 13.00€

crème fraîche, emmental, mozzarella,
reblochon, chèvre

Biquette 12.50€

Crème fraîche, fromage, lardons,
chèvre

Carbonara 12.00€

crème, fromage, lardons, ciboulette,
Grana Padano

Caprine 13.00€

crème fraîche, fromage, jambon,
chèvre, oignons, miel

Blanche 13.00€

crème fraîche, fromage, lardons,
oignons, reblochon

Raclette 13.50€

crème fraîche, fromage, lardons,
oignons, pomme de terre, raclette

Pizza sucrée

Pizzas en 27 cm 9.00€

Nutella, banane et amandes effilées

6/ Snack salé

Croque Mr au feu de bois 4.00€

Bruschetta savoyarde 6.00€

fromage de raclette fondu, jambon
serrano, tomates cerises, roquette

Frites 3.00€

Salade verte et crudités 3.00€

7/ Coin sucré

Dessert du jour de 4,00 à 5,00€

Gaufres de Bruxelles

Nature ou Sucre 3.00€

Nutella/Spéculos 4.00€

Caramel/Crème de marron 4.00€

Supplément chantilly 1.00€

Supplément amandes 0.50€

Magnums 3.00€

(voir sur place le choix disponible)

Marlenka 4.00€

Gâteau Citron et miel

Délicieux gâteau composé d'une
superposition de fines couches de génoise,
miel et noix, le tout lié par une crème de lait
très onctueuse

...idéal pour le goûter !!!

8/ Carte des vins

Vins rouges

Le petit Martin IGP Vaucluse

37,5cl 6.00€ et 75 cl 10.00€

Cairanne 75 cl (Côte du Rhône) 16.00€

Vins rosés

Côtes de Provence

50 cl 11.50€ et 75 cl 15.00€

Les jolies filles

IGP vin de Méditerranée

75cl 12.00€ et 1.5L 21.00€

Vins blanc

Apremont

37.5cl 6.50€ et 75 cl 12.00€

Côtes du Rhône

75cl 12.00€

Commandez sur place (en face de ESF,
Bât. Le Bois d'Aurouze) ou par
téléphone. Nous vous recommandons
d'anticiper au plus tôt les commandes.

Possibilité de livraison à partir de 20 h
sous conditions, renseignez-vous
auprès de nous.

Moyens de paiements acceptés:

**espèces, CB, Titres Restaurant,
Chèques Vacances**