

RESTAURANT LA GRAVIÈRE



LES ENTRÉES

SALADE CHÈVRE CHAUD

16,50€

Salade verte, fromage de chèvre gratiné sur pain du boulanger, lardons, noix, miel

CONSOMMÉ D'AGNEAU VERMICELLE ET CRÊPES FRIT

12,50€

Bouillon, consommé, vermicelle, crêpes frit, morceau de poitrine confite d'agneau

ASSIETTE DE CHARCUTERIE DE LA SALAISON DU CHAMPSAUR

17,50€

Jambon blanc, jambon sec, saucisson, beurre, cornichons, confiture d'oignons



SALADE DE TOURTONS ET RAVIOLES

12,50€

Salade verte, tourtons, ravioles, miel et confiture framboise maison



SOUPE DU JOUR

8,50€

(voir ardoise)

ENTRÉE DU JOUR

14,50€

(voir ardoise)

*Prix TTC et services compris.

Pourboires non compris

L'eau est gratuite dans l'établissement.



La liste des allergènes est disponible à la demande.

Carte ticket restaurant acceptée.



Sans viande

RESTAURANT LA GRAVIÈRE



LES PLATS



SPAETZLE DU CHEF AUX 4 FROMAGES

16,50€

Comté, emmental, beaufort, abondance
Accompagné d'une salade verte



ENTRECÔTE 250GR

26,50€

Viande provenant des Hautes-Alpes
Coleslaw, frites, sauce au bleu ou poivre

BURGER DU CHEF

25,00€

Steak haché 180gr, bacon, pain du boulanger, salade, tomate,
raclette, oignons frits, concombre sucré, sauce munichoise,
coleslaw, frites



TARTARE DE BOEUF HEIDI COUPÉ AU COUTEAU 180GR

25,00€

Viande provenant des Hautes-Alpes
Pesto, tomme de montagne, câpres, frites



L'AGNEAU DES SONNAILLES BASSE TEMPÉRATURE

28,00€

Viande provenant d'Annelles
Petits légumes, pommes de terre grenaille, hokkaido
caramélisé

*Prix TTC et services compris.

Pourboires non compris

L'eau est gratuite dans l'établissement.



La liste des allergènes est disponible à la demande.

Carte ticket restaurant acceptée.



Sans viande

RESTAURANT LA GRAVIÈRE



LES PLATS

-  **TRUITE DE L'ARGENTIÈRE 220GR** 25,00€
Beurre blanc, amande effilée, riz, légumes poêlés
-  **FONDUE 4 FROMAGES 250GR** 23,00€
Abondance, tomme grise, beaufort, comté
Uniquement sur le soir, à partir de deux personnes
-  **FONDUE ASIATIQUE** 28,00€
Truite, gambas, blanc de poulet, champignon, bouillon, riz
Sauces : curry, indien, sweet chili
Uniquement sur réservation le soir, à partir de deux personnes
-  **RACLETTE** 22,00€
Comté, emmental, beaufort, abondance, accompagnée d'un plateau de charcuterie et pommes de terre
Uniquement le soir, à partir de deux personnes
-  **TARTIFLETTE** 20,00€
Pomme de terre, oignon, lardon, crème fraîche, emmental, salade
-  **OREILLE D'ÂNE** 20,00€
Crêpe, épinard, oseille, fromage, crème
Accompagnée d'une salade verte
- SUGGESTION DU JOUR** 20,00€
(voir ardoise)

*Prix TTC et services compris.

Pourboires non compris

L'eau est gratuite dans l'établissement.



La liste des allergènes est disponible à la demande.

Carte ticket restaurant acceptée.

 Sans viande

RESTAURANT LA GRAVIÈRE



LES DESSERTS



FROMAGE BLANC LOCAL

Servi avec son coulis de fruits rouges

8,00€



MOUSSE AU CHOCOLAT

Servie avec ses brisures de framboises

9,50€



COUPE GUILLAUMETTE

Glace vanille, double espresso, liqueur de génépi, chantilly

12,00€

TARTELETTE AMANDINE MYRTILLE

Servie avec son coulis de fruits rouges, chantilly

9,50€

ASSIETTE DE FROMAGES

Fromages de la vallée du Champsaur, chutney de fruits, beurre

12,00€



COUPE PETINOU

Glace vanille, chocolat chaud, chantilly

6,00€

GLACE

Vanille, chocolat, framboise, génépi, café

1 boule

3,00€

2 boules

5,50€

3 boules

7,00€

DESSERT DU JOUR

(voir ardoise)

8,50€

*Prix TTC et services compris.

Pourboires non compris

L'eau est gratuite dans l'établissement.



La liste des allergènes est disponible à la demande.

Carte ticket restaurant acceptée.



RESTAURANT LA GRAVIÈRE



MENU ENFANT

FORMULE ENTRÉE + PLAT + DESSERT À 20,00€

FORMULE ENTRÉE + PLAT À 17,00€

FORMULE PLAT + DESSERT À 17,00€

PLAT À 14,00€

AU CHOIX :
SOUPE DU JOUR
(voir ardoise)



SALADE DE TOURTONS ET RAVIOLES
Salade verte, tourtons, ravioles, miel et confiture framboise maison



AU CHOIX :
STEAK HACHÉ
Frites, coleslaw



FISH AND CHIPS
Frites, salade



OREILLE D'ÂNE
Crêpe, épinard, oseille, fromage, crème
Accompagnée d'une salade verte



PETIT SPAETZLE AUX 4 FROMAGES
Comté, emmental, beaufort, abondance
Accompagné d'une salade verte

AU CHOIX:
BOULE DE GLACE AVEC CHANTILLY
(vanille, chocolat, framboise)



SALADE DE FRUIT MAISON
Jus d'orange de Provence

*Prix TTC et services compris.

Pourboires non compris

L'eau est gratuite dans l'établissement.

La liste des allergènes est disponible à la demande.

Carte ticket restaurant acceptée.



Sans viande

RESTAURANT LA GRAVIÈRE

CRÊPES

À PARTIR DE 3,00€

SUCRE	3,00€
SUCRE/ CANNELLE	3,00€
CONFITURE MAISON	3,50€
CRÈME DE CITRON	3,50€
CRÈME DE MARRON	4,00€
NUTELLA	4,00€
PÂTE À TARTINER NOISETTE	4,00€
PÂTE À TARTINER NOISETTE BLANCHE	4,00€
KINDER DE LA GRAVIÈRE Nutella et pâte à tartiner noisette blanche	4,50€
SUPPLÉMENT CHANTILLY	1,50€

*Prix TTC et services compris.

Pourboires non compris

L'eau est gratuite dans l'établissement.



La liste des allergènes est disponible à la demande.

Carte ticket restaurant acceptée.

RESTAURANT LA GRAVIÈRE

APERITIFS

Pastis 51 / Ricard 3cl	4,00€
Kir 14cl Mûre/Cassis/Pêche/framboise	4,00€
Martini 4cl Blanc/Rosé/Rouge	4,30€
Porto 4cl Blanc/rouge	4,30€

COCKTAILS

Amerititude 10,00€	Alpen Ski 11,00€
2cl de génépi	2cl de génépi
2cl martini rouge	1cl jus de citron
2cl de gin	2cl martini blanc
1 zest de citron	3cl eau gazeuse
4cl d'eau gazeuse	2cl limonade
	Tranche de citron

Aperol Spritz 20cl 10,00€
Prosecco, Aperol, eau gazeuse

Hugo Spritz 20cl 11,00€
Prosecco, liqueur de sureau, eau gazeuse

Cocktail du moment 11,00€
Voir ardoise...

BOISSONS FRAÎCHES

Sirop à l'eau 25cl	2.30€
Limonade 33cl	3.20€
Diabolo 33cl	3.50€
Sodas :	3,80€
Coca, Coca zéro 33cl, Schweppes Agrumes/Tonic 25cl, Ice Tea 25cl, Oasis 25cl, Orangina 25cl.	
Jus de fruits 25cl	3,80€
Ananas, Pomme, Abricot, Tomate, Orange	

EAUX MINÉRALES

Perrier 33cl	3,80€
San Pellegrino 50cl	4,00€
San Pellegrino 1L	6,00€

BOISSONS CHAUDES

Café	1,50€
Double café	3,00€
Lait	2,10€
Cappuccino	4,20€
Chocolat chaud	3,60€
Chocolat viennois	4,20€
Thé ou Infusion	3,60€
Vin chaud	6.50€

LES BIÈRES LOCALES

PRESSIONS : BRASSÉES PAR LA BRASSERIE DE SERRE PONÇON

L'Oursière (typé IPA)	25cl	50cl
Bière unique brassée à notre intention	4.60€	8.50€
Dure à cuire (Bière ambré)	4,60€	8,50€
BASP LAGER (Bière de soif)	3,60€	6,80€

BOUTEILLES LOCALES WALPINE 100% CHAMPSAUR

API Bière Miel	33cl	6.00€
La Blanche-neige		6.00€

*Prix TTC et services compris.

Pourboires non compris

L'eau est gratuite dans l'établissement.

La liste des allergènes est disponible à la demande.



RESTAURANT LA GRAVIÈRE

VINS

ROUGES

Tresbaudon

Cuvée Manon

Côte de Rhone

Elément terra BIO

Côte de Rhone

Vaucluse

Bte 75cl

25,00€

30,00€

Verre 12cl

5,00€

ROSÉ

Côte de Provence

Note Bleues St Tropez terra BIO

Bte 75cl

25,00€

BLANC AU PICHET

IGP d'OC Sauvignon

Verre 12cl

3,50€

0.25cl

6,00€

0.50cl

10,50€

PÉTILLANT

Prosecco

Verre 12cl

5,00€

Bte 75cl

30,00€

SPIRITUEUX

Vodka, Triple sec, Gin, Get 27,

6,00€

WHISKY 4cl

Balantines

6,00€

Jack Daniel's Tennessee

7,50€

RHUM 4cl

Havana club 3ans (brun ou blanc)

6,00€

Don Papa

9,50€

DIGESTIFS

Génépi 3cl

6,50€

Guillaumette - 100% Champsaur

Cognac / Armagnac

7,50€

*Prix TTC et services compris.

Pourboires non compris

L'eau est gratuite dans l'établissement.

La liste des allergènes est disponible à la demande.

