

Les Mets

Bienvenue à la TAP, un lieu autour du partage

Nous vous proposons une cuisine qui s'adapte à vos envies et effectuée avec plaisir dans notre four à braise. Tous nos fruits et légumes sont issus de l'agriculture biologique. Nous privilégions au maximum les produits locaux.

Les Planches

€



Planche de la charcuterie de la boucherie
SAB et de la salaison du Champsaur

16

Planche de fromages des caves
d'affinage de Savoie

18

Planche mixte

18

Mieux vaut croquer
local que
ruminer global

Les Mets

Portion Tapas

1 personnes

2 personnes et +

Le potage du marché

6,50€

12,50€

Salade hivernale

4,10€

7,50€

14,50€

Coleslaw

2€

3,90€

7,50€

Salade verte et légumes croquants

3,60€

6,50€

Soccas cuites au four à braises

Galette de farine de pois chiche du Gaec Saint Roch (05) à manger avec les doigts

Socca nature

2,90€

4,90€

9,50€

Socca garnie :

Potimarron rôties, pesto d'hiver, crème à l'ail rôti,
noisettes torréfiées, bleu du queyras

7,20€

14€

26,80€

Oignons rouges, poireaux, pleurotes, sauce yaourt
tahini citronnée, fromage à raclette des caves
d'affinage de Savoie

7,20€

14€

26,80€

Pour les marmottons : jambon blanc, tomme de Savoie

4€

8,50€

15€

Les Mets

Cuit au Four à Braises

	Portion Tapas	1 personnes	2 personnes et +
La Matouille <i>(tomme de Savoie fondue, servie avec pommes de terre et charcuterie ou légumes grillés)</i>			42,90€
📍 Ribs de porc de la coop les montagnards des Alpes, sauce barbecue maison	6,50€	14,90€	28,10€
📍 Pièce d'agneau grillée du GAEC des Valentins à Châteauroux-les-Alpes (05)		16,50€	
📍 Truite entière de la pisciculture des Écrins de Châteauroux (05)		17,50€	

Accompagnements

🍷 Légumes de saison au four à braise	2,95€	4,90€	8,80€
🍷 Gratin gourmand d'hiver	3,80€	6,50€	11,90€
🍷 Pommes de terre sautées	2,50€	4,50€	8,50€

Desserts

€

Fromage de nos terroirs	8
🍷 Pommes rôties au four, confiture de lait du plantivore et crème chantilly à la liqueur d'hysope des Elixirs d'Isabelle	6,20

Tous nos autres desserts sont préparés par
"Les TAP Gourmandes" à Guillestre et évoluent au fil
des jours – voir l'ardoise.

Le sucre est
notre ennemi, mais
fuir devant
l'ennemi c'est lâche