

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
- Planche de fromages des caves d'affinage de Savoie
- Planche mixte

€
16
18
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 (tomme de Savoie fondu, servie avec pommes de terre et charcuterie ou légumes grillés) | | 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 cancri, mais faire devant l'encre c'est lâche