

L'ABRI CÔTIER

CUISINE D'ÉTÉ AU BORD DE L'EAU

MENU DU SOIR

Planche apéro à partager (2-3pers) 24€
Charcuterie, fromages, onion rings, dips

Poisson du jour en Ceviche 22€
Ceviche de poisson accompagné de frites de patate douce

Boite chaude 21€
Fromage du Col Bayard rôti accompagné de charcuterie et de pommes de terre grenailles

Tacos 16€
Galette, filet de rouget, chou acidulé, pickles de carotte, mayonnaise au wasabi

Suggestion du chef 19€

Salade du Champsaur 17€
Salade, crudités, Tomme de montagne, Bleu du Queyras, charcuterie, ravioles et tourtons

Tenders (x4) 7€
Aiguillettes de poulet panées aux corn flakes

Portion de frites 3,50€

Dessert du jour 7€





BOISSONS

Sirop	2,50€
Diabolo, limonade	3€
Soda canette 33 cl	3€
Coca, Coca zéro, Orangina, Ice-tea, Oasis tropical, Perrier, Schweppes agrumes, Schweppes tonic	
Jus de fruits	4€
ananas, abricot, pomme, orange, ACE, tomate, litchi	
Eau minérale Cristalline 50 cl	1,50€
Eau minérale Cristalline 1,5 L	2,50€
San Pellegrino 50 cl	3,50€
San Pellegrino 1 L	4,50€
Kir mûre, cassis, pêche	4€
Panaché, monaco 25 cl	3,50€
Vins de pays	3,50€ / 7€ / 10€
rouge, blanc, rosé	verre / 25 cl / 50 cl
Nos bouteilles de vin à l'ardoise	24€
rouge, blanc, rosé	
Brasserie de Serre-Ponçon 33 cl	
lager	4€
blonde, blanche, ambrée, IPA	5€
Expresso, allongé	1,50€
Noisette	2€
Double expresso	2,50€
Grand crème, cappuccino	3€
Thé, infusion	3€

GLACES

Twister, Calipo cola, Haribo, Donut, Rocket	2,50€
Cornettos, Reine des neiges	3€
Magnums, Soléro exotic	3,50€
Ben & Jerry's	4€

