

# LES ENTRÉES

---

- Raviolis aux Fromages et Crème de Truffes** 14  
*Savoury cheese ravioli served with a rich truffle cream*  
*Hartige ravioli met kaas, geserveerd met een rijke truffelcrème*
- Velouté de Butternut, Noix de Saint-Jacques Snackées au Citron Vert** 12/18  
*Velvety butternut soup, complemented with seared scallops and a touch of lime*  
*Romige butternutsoep, met gegrilde sint-jakobsschelpen en een vleugje limoen*
- Saumon Gravlax Fait Maison, Salade, Crème de Yuzu** 16  
*Homemade gravlax salmon, fresh salad, and yuzu cream*  
*Zelfgemaakte gravlax zalm, frisse salade en yuzucrème*
- Foie Gras de Canard Mi-Cuit (80g), Chutney de Figs et Pain d'Épices** 22  
*Semi-cooked duck foie gras (80g) with homemade fig chutney and spiced bread*  
*Halfgare eendenlever (80g) met zelfgemaakte vijgenchutney en speculaasbrood*
- Chèvre en Croûte de Noisettes, Roquette au Miel, Raisins et Crème Balsamique** 16  
*Goat cheese encrusted in hazelnuts, served with honeyed arugula, raisins, and balsamic cream*  
*Geitenkaas in een hazelnootkorst, geserveerd met honingachtige rucola, druiven en balsamico-crème*

# LES PLATS

## **Agneau de 7 Heures, Pommes de Terre Grenaille au Thym et Légumes de Saison**

*Slow-cooked lamb (7 hours), served with thyme baby potatoes and seasonal vegetables*

*Langzaam gegaard lamsvlees (7 uur), geserveerd met tijm-aardappelen en seizoensgroenten*

**29 euros**

## **Côte de Bœuf Viande Française Grillée, Accompagnée d'Os à Moelle, Frites Belges, Salade et Sauce au Choix (min 2p)**

*Grilled French rib steak served with bone, Belgian fries, salad, and sauce of your choice.*

*Gegrilde Franse côte de bœuf voor twee, geserveerd met beenmerg, Belgische frieten, salade en saus naar keuze.*

**49 euros pp**

## **Tournedos de Poire de Bœuf, Frites Belges et Salade**

*Beef tenderloin tournedos, served with Belgian fries and salad*

*Tournedos van biefstuk, geserveerd met Belgische frieten en salade*

**28 euros (Sauce au choix: +3 euros)**

## **Carbonnade Flamande, Frites Belges et Salade**

*Traditional Flemish beef stew with Belgian fries and salad*

*Traditionele Vlaamse stoofvlees met Belgische frieten en salade*

**27 euros**

## **Magret de Canard du Sud-Ouest au Miel de Romarin, Légumes de Saison et Pommes de Terre Grenaille**

*South-western duck breast with rosemary honey, seasonal vegetables and baby potatoes*

*Eendenborst uit het Zuidwesten met rozemarijnhoning, seizoensgroenten en aardappelen grenaille*

**32 / 26 (1/2) euros**

## **Pavé de Saumon Frais, Beurre d'Échalotes au Muscat des Alpes, Risotto de Petit Épeautre IGP et Légumes de Saison Grillés**

*Fresh salmon fillet with shallot butter and Muscat wine from the Alps, spelt risotto and grilled seasonal vegetables*

*Verse zalmfilet met sjalottenboter en Muscatwijn uit de Alpen, risotto van spelt en gegrilde seizoensgroenten*

**28 euros**

*Extra: Frites Belges (6), Risotte petit épeautre (6), Tagliatelle (4), Salade mixte (4)*

# LES INCONTOURNABLES

## À partir de 2 personnes

(Supplément demi-pension + 5 €) à annoncer avant 10 h 00

### **Fondue Pur Alpes Ubayenne, salade mixte, charcuterie et du pain** **26 pp**

*A blend of 3 cheeses from the local cooperative, freshly grated by hand and melted in local white wine: served with mixed salad, a plate of cold cuts and bread.*

*Een mengsel van 3 kazen van de lokale kaasmakerij, vers geraspt in onze keuken en gesmolten in lokale witte wijn: geserveerd met gemengde salade, charcuterie en brood.*

### **Raclette 100 % Locale, salade mixte, grenailles persillées, charcuterie** **26 pp**

*Made from pasteurised local cow's milk and matured for 8 weeks in our cellars, this cheese is 100% milk from our mountains, 100% Alps, 100% pure: served with salad, grenailles and a plate of cold cuts.*

*Gemaakt van gepasteuriseerde lokale koemelk en 8 weken gerijpt. Deze kaas bestaat uit 100% melk onze bergen, 100% Alpen, 100% puur: geserveerd met salade, grenailles en een bord charcuterie.*

## MENU ENFANT

### **Steak Haché, frites et salade** **12**

*Ground beef steak with fries and salad*

*Rundergehaktsteak met frietjes en salade*

### **Tagliatelle Bolognaise** **14**

*Tagliatelle pasta with a classic bolognese sauce*

*Tagliatelle pasta met klassieke bolognesesaus*

### **Filet de Saumon, petit épautre et légumes de saison** **16**

*Salmon fillet, spelt risotto and seasonal vegetables*

*Zalmfilet, speltrisotto en seizoensgroenten*

### **Nuggets de Poulet Maison, frites et salade** **14**

*Homemade chicken nuggets with fries and salad*

*Zelfgemaakte kipnuggets met frietjes en salade*

### **Ravioli aux Fromages** **12**

*Cheese-filled ravioli*

*Ravioli gevuld met kaas*

# LES DESSERTS

---

<b>Crème Brûlée Vanille Bourbon</b>	<b>9</b>
<i>Classic vanilla bourbon crème brûlée</i> <i>Classic crème brûlée met bourbon vanille</i>	
<b>Moelleux à la Châtaigne et Crème de Marrons</b>	<b>11</b>
<i>Chestnut cake with chestnut cream</i> <i>Moelleux van Kastanje met kastanjecrème</i>	
<b>Colonel de L'Ubaye : Crème Glacée et Digestif de Génépi</b>	<b>12</b>
<i>Colonel L'Ubaye: Ice cream served with a digestive génépi liqueur</i> <i>Crème glacée geserveerd met een digestief van génépi likeur</i>	
<b>Sorbet Citron et Digestif Limoncello</b>	<b>12</b>
<i>Lemon sorbet paired with a refreshing limoncello digestif</i> <i>Citroensorbet met een verfrissend limoncello digestief</i>	
<b>Profiteroles</b>	<b>11</b>
<i>Choux pastry filled with cream and drizzled with warm chocolate</i> <i>Soezendeeg gevuld met room en bedekt met warme chocolade</i>	
<b>Café/thé Gourmand</b>	<b>12</b>
<i>A selection of mini desserts served with coffee or tea</i> <i>Een selectie van mini-desserts geserveerd met koffie of thee</i>	
<b>L'Assiette de Fromage de Pays</b>	<b>12</b>
<i>A plate of regional cheeses</i> <i>Een bord met regionale kazen</i>	

## LES VINS ROUGES

Château Rousset BIO Syrah/Gren, Alpes-de-H-Provence 75 cl	25
Château Rousset BIO Syrah/Gren, Alpes-de-H-Provence 50 cl	17
Tresbaudon, Cuvée Manon, Merlot, Hautes-Alpes	28/7
Tresbaudon, Exception du Lou, Merlot/Gren, Hautes-Alpes	38/9,5
Dom Saint Romble, Paul Vattan, Pinot Noir, Sancerre	45
Dom Faveley, Mercurey "Veilles Vignes", Bourgogne	80
Maison Jaboulet BIO Parallèle 45, Syrah, Rhône	32/8
Château Vessière BIO Syrah/Gren, Rhône	29
Le Grand Marrenon, Syrah/Gren, Lubéron	34

## LES VINS BLANCS

Château Rousset BIO Verm/Gren, Alpes-de-H-Provence 75 cl	25
Château Rousset BIO Verm/Gren, Alpes-de-H-Provence 50 cl	17
Tresbaudon, Viognier, Hautes-Alpes	28/7
Tresbaudon, Chardonay, Hautes-Alpes	32/8
Dom Saint Romble, Paul Vattan, Sauvignon, Sancerre	48
Finage, Chablis, Chardonay, Bourgogne	56
Domaine de la Graveirette, BIO, bourb /Gren/ Rouss/ Clairette, Rhône	32
Le Grand Marrenon, Gren/Roussan/Verm, Luberon	32

### Les Vins blancs moelleux

Chambre d'Amour, GrMens/SauvBl, Côtés de Gascogne	28/7
Château Mathereau, Sémillon/SauvBl/Gr, Bordeaux	32/8

# LES VINS ROSÉES

Tresbaudon, Hautes Alpes	26/7
Devines Restanques, Côtes de Provence	18
Réal Rosé, BIO, Côtes de Provence	25
Château Canadel, Bandol Rosé, Médaille d'or 2023	32
Château Paradis, Rosé, Côtes de Provence	28

## Les Vins en pichet

Soleil, Pierrevert, Alpes-de-Haute-Provence: Blanc, Rose, Rouge	
pichet de 25 cl	8
pichet de 50 cl	12
pichet de 100 cl	18

## Bulles et Champagnes

Cocktail maison : Champagne avec liqueur de Framboise de l'Ubaye	16
Champagne Premier Cru, Brut, Charles Mignon	65/14
Prosecco, extra Brut, Lamporecchio	35/8

## LES COCKTAILS

---

Aperol / Limoncello Spritz <i>Aperol / Limoncello - Prosecco - Perrier</i>	10
Caïperinha <i>Cachaça Rhum - citron vert - sucre de canne</i>	10
Cosmopolitan <i>Vodka - cointreau - citron vert - cranberry</i>	10
Adoux Punch <i>Rhum Blanc Havana - gin - cranberry - jus d'orange</i>	10
GIN & Tonic	10
Cuba Libre <i>Rhum Brun 7 anos - citron jaune - coca cola</i>	10
Negroni revisité <i>Martini Rouge - Gin - Aperol</i>	12
Picon du patron <i>Picon - vin blanc - myrtille - Cointreau - vin cuit</i>	12
Moscow Mule <i>Vodka - Ginger Beer - citron vert</i>	12

## LES APÉRITIFS

---

Pastis 51/ Ricard 2 cl / 4cl	4/8
Pastic Local (2cl) Médaille D'or concours de Paris	5
Kir Cassis/Pêche/ Framboise	6
vin au noix, lavande - framboise, orange local	6
Porto	6
Martini Bianco / Rosso	6
Suze	6
Prosecco verre	8
Prosecco bouteille	35
Champagne verre	14
Champagne bouteille	65

# LES SOFTS

---

## Les Sodas

Coca Cola 33cl	4
Coca Cola Zero 33cl	4
Orangina 33cl	4
Perrier 33cl	4
Schweppes Agrumes 25cl	3,5
Schweppes Tonic 25cl	3,5

## Les Jus de fruits Granini (33cl)

Fraise - Abricot - Pomme - ACE - Ananas - Orange	4
--	---

## Les Sirops (25cl)

Grenadine - Fraise - Pêche - Citron - Menthe - Myrtille - Orgeat	2,5
--	-----

# LES BOISSONS CHAUDES

---

Expresso	3
Allongée	3
Décaféiné	3
Double Espresso	4,5
Chocolat chaud	4
Cappuccino	4
Latte Machiato	4
Café au Lait	3,5
Thé / Infusion	3
Vin chaud (selon stock)	6



# LES MOCKTAILS

Le mot "mocktail" est une combinaison des mots "mock" et "cocktail". "Mock" signifie "faux" ou "imitation" en anglais, tandis que "cocktail" se réfère à un mélange de boissons souvent alcoolisées. Ainsi, un mocktail est une "imitation" de cocktail, c'est-à-dire une boisson sophistiquée et élaborée qui ne contient pas d'alcool.

<b>Sunset</b>	8
<i>Sirop de pêche - Sirop de fraise - Pulco - Jus de ananas - Jus de cranberry</i>	
<b>Purple Rain</b>	7
<i>Sirop de myrtille - Sirop d'Orgeat - Pulco - Limonade</i>	
<b>Arc-en-ciel</b>	7
<i>Sirop de grenadine - Jus d'orange - Pulco - Limonade</i>	
<b>Pink Drink</b>	7
<i>Sirop de grenadine - Schweppes agrumes - Pulco</i>	
<b>Ginger Delight</b>	7
<i>Sirop de grenadine - Jus d'abricot - Ginger beer</i>	
<b>Red Kiss</b>	6
<i>Sirop d'orgeat - Jus de fraise - Pulco</i>	
<b>Green Forest</b>	6
<i>Sirop de menthe - Limonade (ou Tonic)</i>	
<b>Ice Tea Pêche Maison Glacé</b>	6
<i>Sirop de pêche - Pulco - Thé noir maison glacé</i>	

# LES BIÈRES BELGES

## Bières Belges au fût

Jupiler 25 cl	4
Jupiler 50 cl	7
Leffe 25 cl	4,5
Leffe 50 cl	8

## Bières Belges en Bouteilles

Cerise - Kriek Liefmans (rouge)	6,5
Rodenbach (rouge/brune)	6,5
Duchesse de Bourgogne (rouge/brune)	6,5
Kwak (ambrée)	7
Brugse zot (blonde)	7
St Bernardus Blanche	7
Triple D'Anvers (blonde)	7
Chouffe Soleil (blonde)	7
Vedett IPA (blonde)	7
Duvel (blonde)	7
Chouffe Blonde	7,5
Brigand Triple (blonde)	7,5
Tripel Karmeliet (blonde)	7,5
Orval Trappiste (blonde)	7,5
St Bernardus Triple Blonde	7,5
St Feuillin Grand Cru (blonde)	8,5
St Bernardus Quadruple (Brune)	8,5

# LES DIGESTIFS

## Les Whisky (4cl)

William Lawson	6,5
Jack Daniels	8,5
Ballantines	7,5
Lachananche Laverq local (46%)	14
Aberlour 14 ans	10,5
Knockando 18 ans	14
Dahlwinne 15 ans	12,5
Hansa Japonais	9,5
Woodford reserve bourbon	9,5

## Les Rhums (4cl)

Havana 3 ans	6
Havana 7 ans	8
Saint Martin XO 42°	12
Bumbu Original	10
Bumbu XO	12
Bumbu Cream	8

## Les Digestifs (4cl)

Poire williams	10
Liqueur Framboise/ Myrtille / Liqueur de Thym/ Hysope/ Menthe	7
Mirabelle	10
Armagnac	8
Cognac	8
Calvados	8
Cointreau	9
Chartreuse	9
Grand Marnier	9
Get 27	7
Génépi / Verveine / Mélèze	8
Génépi noir (selon stock)	12
Limoncello Lachanenche local bio	6

# PETIT CREUX

---

## Planches 2 personnes (servies avec du pain et du beurre)

Planche Fromage	18
Planche Charcuterie	18
Planche mixte	20

## Glaces et sorbet (été)

Vanille, Chocolat, Fraise, Génépi, Citron

1 boule	2,5
2 boules	4,5
3 boules	6
supplement chantilly	1,5
Dame Blanche	8

## Crêpes et gaufres (hiver)

Nature	4,5
Beurre et sucre	5,5
Confiture / Nutella	6,5
Boule de vanille + sauce chocolat + chantilly	7,5