



• NOS PRODUITS

- **Nos pains, pains de mie et brioches sont artisanaux, ils nous viennent de la boulangerie Oro Bianco à Briançon.**
- **Tous nos fromages viennent de la Fromagerie de la Durance, à Guillestre (05), qui collecte le lait des fermes alentours et qui fabrique artisanalement tous les fromages de vache, brebis ou chèvre.**
- **Notre café torréfaction artisanale 100% arabica nous vient du torréfacteur Mokalp, Hautes-Alpes.**
- **Nos oeufs plein air nous viennent de la société Alpoœuf, Hautes-Alpes.**
- **Notre viande de boeuf vient d'animaux nés et élevés à Monêtier-les-Bains.**
- **Nos glaces viennent de la maison Altiflore, qui collabore depuis 2002 avec Jean-Jacques Borne « MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE, MAÎTRE ARTISAN GLACIER » et qui fabrique ses glaces artisanalement.**
- **Nos boissons sont artisanales et bio et nous viennent de l'artisan Meneau, à Bordeaux**
- **Nos liqueurs et digestifs nous viennent de chez Lachanenche, une distillerie fondée par Nicole et Daniel Million Rousseau en 1994, qui préservent un savoir-faire respectueux de l'environnement et développent de nouveaux spiritueux en circuit court, certifiés bio, et sans additifs.**
- **Nos thés et infusions Chabioté : des circuits courts, une agriculture biologique, des prix justes et une fabrication à la main à Lyon !**

NOUS PROPOSONS UNE CUISINE MAISON



N'HÉSITEZ PAS À JETER UN Oeil À NOTRE CARTE DES TAPAS, GOÛTERS ET COCKTAILS (DÈS 15H) POUR VOUS FAIRE UNE IDÉE !

ALL DAY

NOS DESSERTS
MAISON



CHERCHEZ CES INDICATIONS

	Présence de poisson
	Plat sans gluten
	Plat végétarien
	Plat vegan

PRIX TAXES ET SERVICE COMPRIS

POUR LA LISTE DES ALLERGÈNES ET DES INFORMATIONS CONCERNANT L'ORIGINE DE NOS PRODUITS, Veuillez vous rapprocher du personnel de salle.

BRUNCH

JUSQU'À 15H



LE CONSEIL DE L'ÉQUIPE ❤️

Une coupe de mimosa ou un bloody mary pour bien accompagner votre brunch !

• SALÉ

PINK TOAST 16.50€

Buns artisanaux toastés, houmous de betterave, 2 oeufs parfaits, roquette, fêta, sommité de chou-fleur, huile de thym, servi avec salade, crudités
Encore meilleur avec pancetta grillée (+3€) ou gravlax de truite (+4€)

ALPINE BENEDICT 17.50€

Buns artisanaux toastés, 2 oeufs parfaits, une protéine au choix (inclus), sauce au cheddar rouge, servi avec salade, crudités
Protéines : Pancetta grillée, gravlax de truite saumonée, pois chiches grillés

ALPINE PANCAKES 17.50€

Pancakes maison, 2 oeufs parfaits, pancetta grillée, sirop d'érable, avocat, pickles de chou rouge

Extras

Pancetta grillée +3€

Oeuf parfait +3€

Pois chiches grillés +2€

Gravlax de truite saumonée +4€

Guacamole +3€

Pommes de terre grenaille +3€

• SUCRÉ

PANCAKES 9.50€

Au choix : Caramel au beurre salé maison, chocolat noir fondu ou sirop d'érable & beurre demi-sel

PANCAKES GOURMAND 12.50€

Pancakes, crème fouettée vanillée maison, compote de pomme maison, fèves de tonka, sirop d'érable et amande grillées.

GAUFRES

L'alpine : gaufre maison, chocolat noir fondu, boule de glace vanille artisanale, amandes, chantilly maison (**11€**)

Les classiques : caramel au beurre salé maison, chocolat noir fondu (**7,50€**) ou sucre glace (**6,50€**)

ASSIETTE TRADITIONNELLE 6.50€

Pain de mie toastés, beurre, confitures artisanales, miel bio

Extra

Chantilly maison +1.50€ Boule de glace +3.00€

DEJEUNER

• EN ENTRÉES OU À PARTAGER

ASSIETTE VÉGÉTALE AU SÉSAME 12.50€

Assiette de houmous maison, panais rôti, courge butternut rôtie, ail, filet d'huile de sésame et graines de sésame

NACHOS PETITS 9.50€ GRANDS 17.00€

Tortillas (chips de maïs), jalapeños, oignons rouge, tomates, guacamole, coriandre, maïs, haricots rouges, cheddar rouge fondu, crème fraîche.

Extras Pancetta grillée (+3€)

ASSIETTE DE TARTINABLES MAISON 9.50€

Houmous, olivade, dip de betterave.

PLATEAU DE CHARCUTERIES & FROMAGES 19.00€

Charcuteries seules 10.50€ (spianata picante, tacchino arrosto, coppa, Petit Roulé)

Fromages seuls 10.50€  (rebloch', tomme de vache, peccorino)

OEUF COCOTTE 9.50€

Oeuf en cocotte, spianata grillée, peccorino, ail

BURRATA 12.50€

Burrata entière (125g), huile de thym, pignons de pin, sel fumé

• PLATS

WRAP DE LA TERRASSE 18.50€

Galette wrap, pommes de terre, confit d'oignon, Petit Roulé, rebloch' poivre noir, servi avec salade, crudités.

BUDDAH BOWL 18.50€

Quinoa, courge butternut rôtie, panais rôti, pois chiches grillés, dip de betterave, noix de pécan, cranberries, crudités, vinaigrette au miel
Supplément protéine au choix : gravlax de truite saumonée +4€
oeuf parfait +3€

TARTARE DE TRUITE 21.50€

Truite saumonée (220g), betterave, cranberries, sauce au thé et citron, servi avec salade et crudités

VIANDE DU MOMENT (provenance Monêtier-les-Bains ou UE) min 300g 28.00€

Grillée et accompagnée de salade et de grenailles confites

Supplément sauce au choix : vin rouge et échalotes **ou** poivre +3,50€

CASSOLETTE DE LÉGUMES AU CURRY 18.00€

Chou-fleur, patate douce, oignons rouges, pois chiches grillés, sauce curry coco, servi avec salade et crudités

LE MENU ENFANT 13.50€

Mini cassolette de légumes **ou** steak haché et grenailles confites
Fondant au chocolat **ou** une boule de glace **au choix** : choco, vanille, fraise...
Un sirop **au choix** : pêche, menthe, citron, fraise, grenade

• DESSERTS MAISON

Servis avec chantilly vegan maison

CAROTTES CAKE 9.50€

Carottes, noix, cream cheese

FLAN AUX OEUFS 9.50€

BROWNIE 9.50€

CAFÉ GOURMAND 12.00€

CHEESECAKE CHOCOLAT OU CARAMEL 9.50€

FROMAGE BLANC ET CONFITURE ARTISANALE, MIEL ET AMANDE 5.90 €

myrtille ou rhubarbe/framboise

• GLACES & SORBETS

LA GOURMANDE 12.50€

Boule vanille, boule caramel, boule chocolat, palet breton maison, caramel au beurre salé maison, chantilly maison

LA BOUNTY 12.50€

Boules chocolat, boule coco, chocolat noir fondu, noix de coco râpée, chantilly maison

LA DAME BLANCHE 11.50€

Boules vanille, chocolat noir fondu, chantilly maison

LA SICILIENNE 12.90€

Deux boules citron, liqueur de limoncello 4cl

L'YRET 12.90€

Boule myrtille, boule génépi, génépi 4cl

Supplément

Chantilly vegan maison +1.50€

NOS PARFUMS

GLACE VANILLE, GLACE CHOCOLAT, GLACE CARAMEL, GLACE COCO, GLACE PISTACHE, GLACE GÉNÉPI, SORBET MYRTILLE, SORBET CITRON, SORBET FRAISE

1 BOULE 2 BOULES 3 BOULES

3.00€ 6.00€ 8.50€



BOISSONS

APÉRITIFS

PASTIS BIO LACHANENCHE 3CL 4.00€
MARTINI BLANC OU ROUGE 6CL 6.20€
VIN DE GÉNÉPI 4.50€
KIR CRÈME DE FRAMBOISE BIO 4.80€
SPRITZ 10.00€
HUGO SPRITZ (LIQUEUR DE FLEUR DE SUREAU) 12.00€
LIMONCELLO SPRITZ 12.00€
COUPE DE PROSECCO 6.50€

DIGESTIFS

WHISKY LACHANENCHE BIO 10.90€
GIN LACHANENCHE BIO 8.90€
MENTHE LACHANENCHE BIO 6.90€
LIMONCELLO LACHANENCHE BIO 6.90€
POIRE LACHANENCHE BIO 6.90€
THYM LACHANENCHE BIO 6.90€
GENEPI LACHANENCHE BIO 6.90€
GENEPI NOIR LACHANENCHE BIO 9.90€

BIÈRES

PRESSION - ON TAP

	25 cl	50cl
FADA BLONDE 5,5%	4.20 €	8.00 €
FADA IPA 5,00%	4.60 €	9.00 €
FADA RADLER CITRON 2,7%	4.50 €	9.00 €



JUS DE FRUITS MENEAU BIO ET ARTISANAUX

PAMPLEMOUSSE, ORANGE, TOMATE, MULTIFRUITS, POIRE 4.50€

NOS RECOMMANDATIONS POUR ACCOMPAGNER LE BRUNCH !

MIMOSA Jus d'orange, prosecco

Les Lattés (voir carte des cafés & thés)

BLOODY MARY Jus de tomate Meneau bio, vodka infusée au basilic, citron. (au choix : sweet or spicy ?) 12.00€

BOISSONS & SODAS

COCA, COCA ZÉRO 3.90€
PERRIER 3.90€
TONIC MENEAU BIO 4.00€
THÉ GLACÉ PÊCHE MENEAU BIO 4.00€
LIMONADE MENEAU BIO 4.00€
DIABOLO BIO 4.50€
SIROP A L'EAU MENEAU BIO (pêche, menthe, citron, grenade, fraise, orgeat) 2.50€
GINGER BEER MENEAU BIO 4.50€
MOJITO FIZZ MENEAU BIO 4.50€
THÉ GLACÉ MAISON 4.50€

Suppléments

Sirop +0.50€

MOCKTAILS

LE LOVE PINEAPPLE 8.00€

Jus d'ananas Meneau bio, citron, ginger beer Meneau bio, sirop de fraise

LE LOVE AGRUMES 8.00€

Jus pamplemousse Meneau bio, citron, jus d'orange Meneau bio, sirop de vanille

EAUX

1L

EVIAN	6.90 €
SAN PELLEGRINO	6.90 €

BOUTEILLE - BOTTLE

Brasserie de Serre-Ponçon, Hautes-Alpes

33 cl

LA GLACIALE BLANCHE	7.90 €
LA CULMINANTE AU GÉNÉPI	7.90 €
FADA BLONDE ABRICOT	7.90 €



CAFÉS, THÉS

• CAFÉ ARTISANAL

ESPRESSO 2.50€**ALLONGÉ 2.50€****DECA 2.80€****DOUBLE ESPRESSO 4.50€****NOISETTE 3.00€**

un shot de café et nuage de lait

LATTE 4.50€

un shot de café, lait

CAPPUCCINO 4.50€

un shot de café, chocolat, lait, mousse de lait

Extras

Lait avoine +0.50€

Chantilly vegan maison +1.50€

• BOISSONS CHAUDES

LATTE ÉRABLE 5.50€

un shot de café, sirop d'érable, cannelle, lait

GOLDEN LATTE 5.00€

curcuma, gingembre, cannelle, vanille, lait, sirop de vanille maison

MATCHA LATTE 5.50€

thé matcha bio, lait

UBE LATTE 5.00€

ube (légume doux des Philippines au goût subtil de vanille/noisette), lait, sirop de vanille maison

CHOCOLAT CHAUD 4.50€

poudre de chocolat artisanale bio, lait

CHOCOLAT VIENNOIS 5.50€

poudre de chocolat artisanale bio, lait, chantilly maison

• THÉ CHABIO THÉ BIO 4.00€

AVEC THÉINE

THE NOIR EARL GREY incontournable**THE VERT MENTHE** menthe poivrée intense**THE VERT MATCHA** originaire du Japon, notes végétales, très légère amertume**THE VERT GENMAICHA** originaire du Japon, thé vert mélangé à des graines de riz torréfiées.**THÉ BLANC MAO-FENG** notes très douces, florales, sucrées

SANS THÉINE

ROOIBOS AUX FRUITS DES BOIS arbuste

africain aux notes douces, très faible en tanins

TISANE NUIT CALME mélisse, fleurs d'oranger, lavande**TISANE DIGESTIVE** menthe, réglisse

• MOCKTAILS

LE LOVE PINEAPPLE 8.00€

Jus d'ananas Meneau bio, citron, ginger beer Meneau bio, sirop de fraise

**LE LOVE AGRUMES 8.00€**

Jus pamplemousse Meneau bio, citron, jus d'orange Meneau bio, sirop de vanille

SNACKS

DÈS 15H

• SALÉ

SAINT FÉLICIEN RÔTI AU MIEL ET HERBES DE PROVENCE 14.50€ 

NACHOS PETITS 9.50€ GRANDS 17.00€ 

Tortillas (chips de maïs), jalapeños, tomates, guacamole, coriandre, maïs, haricots rouges, cheddar rouge fondu, crème fraîche

Extras Pancetta grillée (+3€)

ASSIETTE DE TARTINABLES MAISON 9.50€ 

Houmous, olivade, dip de betterave.

PLATEAU DE CHARCUTERIES & FROMAGES 19.00€

Charcuteries seules 10.50€ (spianata picante, tacchino arrosto, coppa, Petit Roulé)

Fromages seuls 10.50€  (rebloch', tomme de vache, peccorino)

WRAP MONTAGNARD 16.50€

Galette wrap, pommes de terre, confit d'oignon, Petit Roulé, rebloch' poivre noir

BURRATA 11.00€ 

Burrata entière (125g), huile de thym, pignons de pin, sel fumé

ASSIETTE VÉGÉTALE AU SÉSAME 9.50€

Assiette de houmous maison, panais, courge butternut rôtie, ail, filet d'huile de sésame

GOÛTER

DÈS 15H

Servis avec chantilly vegan maison

• SUCRÉ

CAROTTES CAKE 9.50€ 

Carottes, noix, cream cheese

FLAN AUX OEUFS 9.50€  

BROWNIE 9.50€  

CAFÉ GOURMAND 12.00€

CHEESECAKE CHOCOLAT OU CARAMEL 9.50€

FROMAGE BLANC ET CONFITURE ARTISANALE, MIEL ET AMANDE 5.90 € 
myrtille ou rhubarbe/framboise

GAUFRES

L'alpine : gaufre maison, chocolat noir fondu, boule de glace vanille artisanale, amandes, chantilly maison (**11€**)

Les classiques : caramel au beurre salé maison, chocolat noir fondu (**7,50€**) ou sucre glace (**6,50€**)

Supplément

Chantilly vegan maison +1.50€ Boule de glace +3.00€



GOÛTER

DÈS 15H

• GLACES & SORBETS

Servies avec chantilly vegan maison



LA GOURMANDE 12.50€

Boule vanille, boule caramel, boule chocolat, palet breton maison,
caramel au beurre salé maison, chantilly maison

LA BOUNTY 12.50€

Boules chocolat, boule coco, chocolat noir fondu, noix de coco râpée,
chantilly maison

LA DAME BLANCHE 11.50€

Boules vanille, chocolat noir fondu, chantilly maison

LA SICILIENNE 12.90€

Deux boules citron, liqueur de limoncello 4cl

L'YRET 12.90€

Boule myrtille, boule génépi, génépi 4cl

Supplément

Chantilly vegan maison +1.50€

NOS PARFUMS

GLACE VANILLE, GLACE CHOCOLAT, GLACE CARAMEL, GLACE COCO, GLACE PISTACHE, GLACE GÉNÉPI, SORBET MYRTILLE, SORBET CITRON, SORBET FRAISE

1 BOULE 2 BOULES 3 BOULES

3.00€ 6.00€ 8.50€



CARTE DES VINS

NOS VINS ROUGES

ARDÈCHE**PETITE SÈLVE****IGP ARDÈCHE BIO**

VIN DE COPAINS, 40% CINSAUT, 40% GRENACHE, 20% SYRAH

75CL 50CL VERRE

24.90€ 17.90€ 4.50€

BOURGOGNE**MERCUREY****CHÂTEAU DE GARNEROT**

100% PINOT NOIR, ROBE ROUGE GRENAT AUX REFLETS BLEUTÉS. BOUQUET ÉVOQUANT LA FRAMBOISE, LA CERISE, UN FRUIT CROQUANT. BELLE RICHESSE DE CORPS ET DE FRUIT, RONDEUR CHARNUE.

69.90€

CÔTES DU RHÔNE**L'ODYSSÉE****AOP CÔTES DU RHÔNE VILLAGE BIO**

80% GRENACHE, 20% SYRAH NOTES FRUITÉES DE FRAISE, FRAMBOISE, POIVRE BLANC ET PIN

31.90€

5.50€

NOS VINS BLANCS

ARDÈCHE**BÉLINE****CROS DES CALADES, VIN DE FRANCE, BIO**

60% VIognier, 40% ROUSSANE. VIF ET ARÔMATIQUE

24.90€

5.00€

BOURGOGNE**MÂCON-PERONNE****AIMÉ BLOUZARD**

FLORAL ET FRAIS SUR DES NOTES D'AGRUMES

32.90€

6.00€

CÔTES DE PROVENCE**INSPIRATION****AOP CÔTES DE PROVENCE, DOMAINE LES TROIS CHÊNES**

FRAIS ET LUMINEUX, ARÔMES DÉLICATS DE FLEURS BLANCHES ET D'AGRUMES

28.90€

5.50€

VALLÉE DU RHÔNE**LA RAGE****AOP CROZES-HERMITAGE BIO**

100% MARSANNE, BELLE ROBE JAUNE-DORÉE, NOTES FLORALES ACCOMPAGNÉES D'ARÔMES MIÉLLÉS.

44.90€

NOS VINS ROSÉS

CÔTES DE PROVENCE**CARACTÈRE****AOP CÔTES DE PROVENCE, DOMAINE LES TROIS CHÊNES**

UN ROSÉ DE TERROIR À LA ROBE PÂLE, QUI ALLIE FRAÎCHEUR ET INTENSITÉ AROMATIQUE. NOTES DE FRUITS ROUGES ET D'AGRUMES, AVEC UNE BELLE LONGUEUR EN BOUCHE.

28.90€

5.00€

COTEAUX D'ARDÈCHE**MAGUELONNE****IGP COTEAU DE L'ARDÈCHE, CHATEAU DE LA SELVE BIO**

FIN BOUQUET AROMATIQUE ET FRUITÉ, BOUCHE MINÉRALE, FINESSE ET FRAÎCHEUR

26.90€

4.50€

COCKTAILS

FROM 3.PM

• CLASSICS

MOSCOW MULE 10.00€

Vodka 4cl, lime, ginger beer, angostura

JAMAICAN MULE 10.00€

Rhum Havana Ambré 4cl, lime, ginger beer, angostura

LONDON MULE 10.00€

Gin Lachanenche Bio 4cl, lime, ginger beer, angostura

NEGRONI 11.00€

Campari 3cl, red martini 3cl, gin 3cl

DARK AND STORMY 11.00€

Rum 4cl, lime, angostura, ginger beer

APEROL SAWER

BLOODY MARY 12.00 €

Tomato juice Meneau organic 10cl, basil-infused vodka 4cl, lemon

SPRITZ 10.00€

Apérolut 6cl, prosecco 8cl, sparkling water

LIMONCELLO SPRITZ 12.00€

Limoncello 6cl, prosecco 8cl, sparkling water

HUGO SPRITZ 12.00€

Elderflower liquor 4cl, prosecco 8cl, sparkling water

• MOCKTAILS

LE LOVE PEAR 8.00€

Pear juice Meneau organic, agave, ginger beer, lemon

LE LOVE AGRUMES 8.00€

Grapefruit juice Meneau organic, lemon, orange juice Meneau organic, vanilla syrup