
DESSERTS

- Fondant au chocolat • Chocolate cake 7 €
- Carpaccio d'ananas au miel du Queyras • Pineapple carpaccio with honey 7€ GF
- Crème brûlée à la vanille • Vanilla crème brûlée 7€ GF
- Profiteroles noisette et coulis chocolat • Hazelnut profiterolles 7€ GF
- Salade de fruits • fruit salad 7€ GF
- Glaces et sorbet • Ice creams 1 boule : 3 € 2 boules: 5 € 3 boules : 7 € GF

Tous nos desserts sont faits maison

BOISSONS CHAUDES

Cafés

Expresso / décaféiné / noisette / allongé	3
Double expresso / café crème / cappuccino	4,5

Thés & Infusions

Sélection de thés et infusions - Café Richard	4
---	---



À PARTAGER SHARINGS

- Houmous maison à la coriandre • Homemade hommous with coriander 5 €
- Planche de charcuteries • Cold cuts pour 2 personnes 12 €
- Sélection de fromages • Cheese selection 12 €
- Planche mixte • Cheese and cold cuts selection 20 €
- Nuggets panés, sauce tzatziki • chicken nuggets, tzatziki sauce 10 €

ENTREES STARTERS

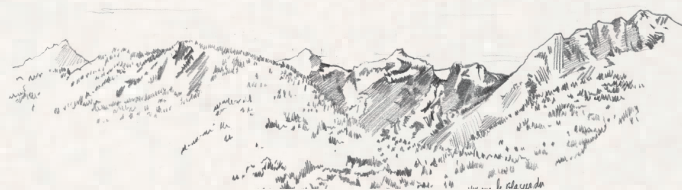
- Vélouté de saison • Seasonal soup 8 € V, GF
- Croustillant de tomate mozzarella au pesto Entrée • 8 € Plat • 15 € V
Tomato and mozzarella filo paste Starter • 8 € Main • 15 €
- Salade montagnarde Entrée • 9 € Plat • 17 €
Mountain cheese and ham, nuts and dressing Starter • 9 € Main • 17 €

MENU ENFANT KIDS MENU

- Menu enfant • 12 €
Volaille panée (nuggets) ou Jambon blanc (ham) ou Pavé de saumon (salmon)
Acc : Pâtes, frites, légumes ou salade verte served with pasta, vegetable, french fries or green salad
Moelleux au chocolat ou Glace 2 boules Chocolate fondant or ice cream



Tous nos prix en Euros sont nets et taxes comprises
Les paiements par chèque bancaire ne sont pas acceptés



PLATS MAIN COURSES

- Penne arrabiata • Arrabiata penne 15 € V, GF
(sans gluten possible, attente 15min / gluten free available)
- Bavette d'Aloyau, sauce poivre vert de Madagascar, grenailles, salade 19 €
Sirloin steak, green pepper sauce, bay new potatoes, green salad
- Rock Noir burger «bun brioché», steak boucher, tomme du berger 18 €
Rock Noir burger : bun, beef steak, Savoie cheese
- Burger végétarien : bun brioché, steak soja, tomme du berger 18 € V
Veggie burger : bun, soy steak, Savoie cheese

SPECIALITES MONTAGNARDES MOUNTAIN SPECIALTIES

- Tartiflette, accompagnée de salade verte 17 € GF
French gratin with potatoes, onions, cream, bacon, Reblochon cheese.
Served with green salad
- Raclette du Queyras au lait cru : servie avec charcuteries et salade 26 €
Raclette cheese from Queyras, served with cold cuts and green salad
- Fondue montagnarde (Comté, Gruyère, Beaufort) servi avec salade 21 € V
Mountain cheese fondue, served with green salad
Supplément charcuteries fines : +5eur

Les fondues et raclettes sont pour un minimum de 2 personnes



PLAT DU JOUR SPECIAL OF THE DAY 17 €

• LUNDI / MONDAY

Blanquette de veau, riz thaï
Veal stew with white creamy sauce, Thai style rice

• MARDI / TUESDAY V

Dos de cabillaud, beurre blanc citron vert, carottes confites
Cod fish, white butter sauce, candied carrots

• MERCREDI / WEDNESDAY GF

Poulet sauté façon Vallée d'Auge, pommes de terre grenailles
Sautéed chicken served with baby new potatoes

• JEUDI / THURSDAY

Pavé de coeur de rumsteak, sauce au poivre et carottes confites
Grilled rumsteak, green pepper sauce, candied carrots

• VENDREDI / FRIDAY GF, V

Pavé de saumon au pesto, riz thaï
Salmon pavé with pesto sauce, Thai style rice

• SAMEDI / SATURDAY GF

Cuisse de canard confite, caramel passion, pomme de terre
Candied duck leg, passionfruit caramel, potatoes

DIMANCHE / SUNDAY

Restaurant fermé / restaurant closed