



Carte été 2025



Parce que notre engagement pour une restauration de qualité est fort et sincère, nous avons pris le parti de rejoindre l'Association Française des Maîtres Restaurateurs.

*Cela vous garantit une cuisine réalisée « minute », fabriquée sur place à base de produits frais. Cette garantie a un prix : parfois un peu d'attente entre vos plats, de rare rupture sur l'un de nos produits... Nous espérons que vous saurez le comprendre
votre chef Issa vous souhaite un bon appétit.*

Aujourd'hui notre engagement pour cette qualité et le respect de l'environnement nous pousse à aller plus loin. Nous nous sommes engagés cette année dans une démarche de labellisation environnementale et sociétale ambitieuse. Nous espérons la mener à bien rapidement pour vous garantir à la fois la meilleure qualité possible dans vos assiettes de meilleures conditions de travail à nos équipes et un environnement préservé pour nos enfants.

Notre menu du marché

Chaque jour, notre menu du marché :
Élaboré le jour même à base de produits frais.

Découvrez « La Guinguette »

Bar extérieur ouvert tous les jours...

La Guinguette vous propose : une sélection de tapas, cocktails, bar à cigares,
cave à vins, sélection de spiritueux
et barbecue tous les midis.

Les Tapas...

(charcuterie de nos montagnes, tomatines et olivades du marché d'embrun, olives
italienne, pecorino noir, artichauts, crème de brebis d'Aurore l'Agier, gressins)

Planche pour 2 : 18€

Planche pour 4 : 34€

Jeudi 11 Septembre 2025

Menu entrée, plat, fromage ou dessert 38€

Potage Florentin - 10€
Petits croûtons, huile verte
ou

Tataki de Thon - 12€
Salade de chou rouge à l'asiatique

Paleron de Boeuf - 24€
Pommes de terre vapeur, carottes rôties, poireaux, jus corsé
ou

Duo de la mer (saumon et cabillaud) - 26€
risotto crémeux au parmesan, sauce flamande

Assiette de fromages affinés de nos montagnes - 9€
ou

Nougat glacé, caramel beurre salé - 12€
ou

Brownie au chocolat, glace à la vanille - 12€

Menu enfant

(RESERVE AU MOINS DE 12 ANS) - 15€

A voir avec votre serveur au moment

*Tous nos desserts sont faits maison et demandent un temps de préparation.
Ils sont donc à commander au début de repas*

Origines : Viandes : France / Poisson : méditerranée, Ardèche