POUR LA FAIM

LES PETITES FAIMS

Chips, Tortillas, Cacahuètes, Mix Apéro, ...	2,5 € / 3,5 €
Potage du jour	5 €
Omelette	7 €
Ingrédient supplémentaire	1 €
Fromage, Bleu, Champignon, Pommes de terre, Poitrine fumée	
Planche apéro	15 €
Fromages de Sainte Luce et du Désert, Charcuteries du Beaumont, Tartinades maison	

LES ASSIETTES COMPLÈTES

Plat du jour	9 €
Assiette du Colporteur	12 €
Pizza de polente gratinée, sauce napolitaine maison, crudités	
Assiette du Beaumont	14 €
Beaumont de Sainte Luce gratiné, Pommes de terre rissolées, crudités	
Assiette du Valgo	16 €
Ravioles maison a l'ortie, fromage de chèvre, menthe, beurre de sauge, sabayon de champignons, carpaccio de légumes, crudités	
Raclette à la bougie	18 €
3 fromages du coin à fondre, 3 charcuteries de Ste Luce, pommes de terre (Servi uniquement a l'Intérieur, minimum 2 personnes)	
Assiette du Petit Randonneur	7 €
Menu enfant – penne sauce Napolitaine	

LES DESSERTS MAISON

Tartes, tartelettes, Fondants, ...	5,5 €
Supplément boule de glace	2 €
Glaces et Sorbets	3,5 €
En fonction des disponibilités : Chocolat noir, Halva, Framboise, Myrtille, Fleur de Sureau, Chocolat blanc-Agastache, Coco-Piment-Citron Vert, Figue, et plus encore selon l'inspiration, demandez-nous! Servi avec chantilly et fioritures	
Yoghourt maison	3 €
nature, crème de marron, fleur d'oranger, framboise, myrtille	
Barres céréalières, Muffins, Cookies, ...	3,5 €
Plaquette de chocolat des Douceurs de Flo	5 €
Noir, Noir Fenouil, Lait Noisette, Caramel, Blanc-Agastache	

Refuge de FONT TURBAT
Les Ecrins ~ Valjouffrey ~ 2178 m

POUR LA SOIF

LES BOISSONS FRAÎCHES

Jus de fruit du Pressoir du trièves,	
le verre - 25cl	4 €
la bouteille - 75cl	10 €
Pomme, pomme gingembre, pomme coing, pomme fraise, pomme cassis, pomme framboise, poire, abricot, carotte, ...	
Sirop	1,5 €
menthe, cerise, grenadine, framboise, myrtille, pêche, citron, violette, ...	
Sirop maison	2 €
fraise, sureau, ortie, menthe glaciale	
Diabolo (à l'eau de source gazéifiée ici)	3 €
Limonade artisanale - 33cl	4 €
Limonade au sureau	
Soda et Perrier - 33cl	4 €
Coca Cola, Orangina, Ice Tea, Schweppes, ...	
Eau pétillante "maison", 1L	4 €

LES BOISSONS CHAUDES

Café	1,5 €
Café crème	2 €
Grand café	3 €
Thé, Infusion, Yogi Tea - 0,5L	3,5 €
thé fumé Tarry Souchong, thé earl grey Bergamote, thé blanc Châtaigne blanche, thé vert au jasmin, thé vert à la menthe, thé noir Montagne bleue, Rooïbos, ... De mon jardin : tilleul, verveine, menthe, romarin, thym , ... mélanges possibles	
Café blanc	3 €
eau de fleur d'oranger, miel, eau chaude	
Chocolat chaud	3,5 €
Chocolat chaud de Font Turbat	5 €
recette vénézuélienne très onctueuse et riche en goût - sans lactose	
Jus de pomme chaud épicé	5 €
Eau chaude, 1L	2 €

Refuge de FONT TURBAT
Les Ecrins ~ Valjouffrey ~ 2178 m

Carte des vins

Vins Natures et Vins Bios

Poivre d'âne, Luberon, blanc et rouge au pichet

verre	0,25L	0,5L	0,75L	1L
3,5 €	7 €	11 €	15 €	18 €

LES BOUTEILLES

Rouges

"Gamay-Pinot noir", Domaine de Maupas, Jérôme Cayol, Diois*	*19 €*
"Loups du loups ", Domaine de Maupas, Jérôme Cayol, Diois*	*24 €*
"Indigène", Domaine Agrunelles, Stéphanie Ponson, Larzac	*25 €*
" Giac'Potes", Domaine Giachino, D. et F. Giachino, Grésivaudan	*30 €*
"Altitude 808", Domaine Max Poulat, Prébois, Trièves	*33 €*

Blancs

"Chardonnay", Domaine de Maupas, Jérôme Cayol, Diois*	*20 €*
"Cuvée du Vercors", Domaine de Maupas, Jérôme Cayol, Diois	*27 €*
"Le Loup Blanc", Domaine du Loup des Vignes, Stéphanie Loup, Isère	*27 €*
"Verdesse", Domaine Gonin, Nicolas Gonin, Isère	*33 €*
"Altitude 828", Domaine Max Poulat, Prébois, Trièves	*33 €*

Rosés

"Après plage", Tour Saint Honoré, Serge et Chantal Portal, IGP Var*	*17 €*

Les vins des grandes occasions

"P'tite Gaby", clairette du Domaine Achard, Vincent Achard, Diois	*37 €*
"Black Giac", Domaine Giachino, D. et F. Giachino, Grésivaudan	*39 €*
"Renaissance", Domaine Viret, Philippe Viret, Vinsobres	*47 €*
"Trigone", Domaine Le Soula, Gérard Gauby, Roussillon	*47 €*
"Fleur de Savagnin", Domaine La Tournelle, Evelyne Clairet, Arbois	*54 €*
"La Coudée D'Or", Domaine Viret, Philippe Viret, Vinsobres	*54€*

Les vins marqués d'une étoile sont certifiés agriculture biologique.
Pour les autres vins, leur production, comme leur vinification, n'a subi aucun intrant..

Refuge de FONT TURBAT
Les Ecrins ~ Valjouffrey ~ 2178 m

Carte des Bières

Bières locales et artisanales

La Pression

Brasserie de la Matheysine, Nantes en Rattier

Demi, Blonde	4,5 €
Pinte, Blonde	7 €

Les dégustations - 33 cl - 6 €

Brasserie La Montagnarde, Saint Jean d'Arvey

La Favorite, American Pale Ale
La Divine, English Golden Ale
L'Inouïe, Saison aux Agrumes (bergamote, pamplemousse)
La Margoulette, Saison brettée au seigle
La Guiliguili, Saison légère de type grisette
La Kvass, Bière slave au pain de seigle et raisins de Corinthe
L'Indigène, Brown Ale
La Denise, Porter Lyonnais

Brasserie du Haut Buëch, La Jarjatte

Rreûûh, Pale Ale
Nomade, Spicy Wheat Beer
Silentium, Wheat beer & sarrasin
Tomato Harissaner, Berliner
Belle abeille, Amber Ale
Barbarie, Saison aux figues de barbarie
Grätzer, Smoked beer

Les Bouteilles à Partager - 75 cl - 14 €

Brasserie de la Matheysine, Nantes en Rattier

Blanche, Printemps, Ambrée, IPA, Brune, Porter

Brasserie Malterie St Genis, Paysans brasseurs, Mens

Blonde

Brasserie La Tourniole, Mens

Blanche au Sureau

Les 50 cl - 6 €

ni locales ni artisanales

Leffe, 1664, ...

Refuge de FONT TURBAT
Les Ecrins ~ Valjouffrey ~ 2178 m