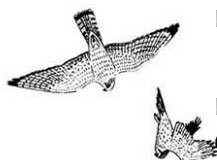


POUR LA FAIM

les petites faims

Chips / Mix Apéro	2,5 € / 3,5 €
Potage du jour	5 €
Omelette	7,5 €
<i>Ingrédient supplémentaire</i>	1 €
Fromage, Bleu, Champignon, Pommes de terre, Poitrine fumée	
Planche apéro	15 €
Fromages de Sainte Luce et du Désert, Charcuteries du Beaumont, Tartinades maison	
Convient pour 2 petites faims	



les assiettes complètes

Voir ardoise

Suggestion du jour	
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 à l'ortie, fromage de chèvre, menthe, beurre de sauge et champignons, crudites	
Raclette à la bougie	20 €
3 fromages du coin à fondre, 3 charcuteries de Ste Luce, pommes de terre de Gabert (Servi uniquement à l'intérieur, minimum 2 personnes)	
Assiette du Petit Randonneur	7,5 €
Pour les enfants (-8ans) – penne sauce Napolitaine	




les desserts maison

Tartes, tartelettes, Fondants, ...	6 €
Supplément boule de glace	2 €
Sorbets Maison	3,5 €
En fonction des disponibilités : Chocolat noir, Framboise, Mangue, Myrtille, Fleur de Sureau, Chocolat blanc-Vanille, Coco-baies roses-Citron Vert, ... Servi en coupe ou cornet, avec chantilly et fioritures	
Yaourt maison	3 €
Nature, crème de marron, fleur d'oranger, confiture	
Barres céréalières, Muffins, Cookies, ...	3,5 €
Plaquette de chocolat des Douceurs de Flo	5 €
Noir, Noir Fenouil, Lait Noisette, Caramel, Blanc-Agastache	



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 gingembre spiruline, pomme fraise, pomme cassis, pomme framboise, abricot, ...	
Sirop	1,5 €
menthe, cerise, grenadine, framboise, myrtille, pêche, citron, violette, châtaigne, ...	
Sirop maison	2 €
fraise, myrtille, sureau, ortie, menthe glaciale	
Diabolo (à l'eau de source gazéifiée ici)	+ 1,5 €
Limonades et sodas artisanaux	4 €
Nature, Verveine Citron Vert, Sureau, Gingembre, Bourgeon de Pin, Cola Maison	
Sodas industriels	4 €
Coca Cola, Orangina, Schweppes, Perrier	
Eau pétillante d'ici, 1L	4 €

les boissons chaudes

Café	1,5 €
Grand café	3,5 €
+ crème ou lait	0,5 €
Thé, Infusion, Yogi Tea - 0,5l	3,5 €
thé fumé Tarry Souchong, thé earl grey Bergamote, thé blanc Châtaigne blanche, thé au jasmin, thé à la menthe, thé noir Montagne bleue, Rooibos, ...	
De mon jardin : tilleul, verveine, menthe, romarin, thym , ... mélanges possibles	
Café blanc	3 €
eau de fleur d'oranger, miel, eau chaude	
Chocolat chaud	4 €
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 €



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	18 €
"Bivouac"	Domaine Jérémie Bricka, Mens, Trièves	25 €
"Indigène"	Domaine Agrunelles, Stéphanie Ponson, Larzac	30 €
"Altitude 808"	Domaine Max Poulat, Prébois, Trièves	30 €
"Etraire de l'adouï"	Domaine Jérémie Bricka, Mens, Trièves	35 €
"Douce Noire"	Domaine Jérémie Bricka, Mens, Trièves	35 €

Blancs

"Chardonnay"*	Domaine de Maupas, Jérôme Cayol, Diois	18 €
"Cuvée du Vercors"	Domaine de Maupas, Jérôme Cayol, Diois	25 €
"Le Loup Blanc"	Domaine du Loup des Vignes, Stéphanie Loup, Isère	27 €
"Verdesse"	Domaine Gonin, Nicolas Gonin, Isère	30 €
"Altitude 727"	Domaine Max Poulat, Prébois, Trièves	30 €
"Altesse"	Domaine Jérémie Bricka, Mens, Trièves	35 €

Rosés, oranges, pétillants

"Après plage"*	Tour Saint Honoré, Serge et Chantal Portal, IGP Var	16 €
"Pet Nat"	Vin blanc pétillant, Domaine Achard, Vincent Achard, Diois	20 €
"Altitude 828"	Domaine Max Poulat, Prébois, Trièves	30 €

Les vins des grandes occasions

"P'tite Gaby"	clairette du Domaine Achard, Vincent Achard, Diois	37 €
"Mondeuse Noire"	Domaine Jérémie Bricka, Mens, Trièves	42 €
"Renaissance"	Domaine Viret, Philippe Viret, Vinsobres	47 €
"Fleur de Savagnin"	Domaine La Tournelle, Evelyne Clairret, 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..



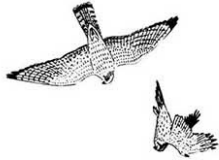
Carte des Bières

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 Niveole, Biere blanche type american Hefeweisen
La Divine, English Golden Ale
La Favorite, American Pale Ale
La Floréale, Bière Ambrée de printemps au houblon Sorachi Ace
La Friluftsliv, Bière des Montagnes scandinaves
La Margoulette, Saison brettée au seigle
La Belle Lurette, Saison au sarrasin
La Kvass, Bière slave au pain de seigle et raisins de Corinthe
La Denise, Porter Lyonnais



Brasserie du Haut Buëch, La Jarjatte

Nomade, Spicy Wheat Beer
Silentium, Wheat beer & sarrasin
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, Blonde, Printemps, Ambrée, IPA, Brune, Porter

Brasserie La Tourniole, Mens

Blanche au Sureau

Cidre, Le Pressoir du Trièves

Les 50 cl - 6 €

ni locales ni artisanales

Leffe, 1664, ...

