

## **Hotel Restaurant les Gardettes**

Tél : 04 92 55 71 11, plan station E8 au sommet des escaliers en face de l'entrée du palais des sports

**Nous avons le plaisir de vous accueillir dans notre salle de restaurant qui est une ancienne  
Bergerie de montagne.**

**Dernière prise de commande à 20h30, Fermeture de l'établissement à 22h30.**

Couvert des enfants partageant un repas 3,5 €

### **Menu Enfants 10 €**

Spaghetti Bolognese Sauce Maison  
Une Boule de Glace Maison

Filet de poisson pané meunière, Frites Maison  
Une Boule de Glace Maison

### **Menu Gourmand 36,5 €**

Terrine de Sanglier maison, salade verte

OU

Salade Mer et Montagne

Au Saumon d'Écosse Label Rouge fumé maison et au jambon cru Serrano

\*\*\*\*\*

Pavé épais de cœur de faux-filet de bœuf Sélection bouchère origine Allemande,

Frites maison et Légume Vert

Sauce morilles

\*\*\*\*\*

Fondant Tiède au Chocolat Coulant et Sorbet Poire

### **Entrées**

Terrine de Sanglier Maison, salade verte 10 €

Terrine de Porc Maison au Génépi 11 €  
salade verte

Chèvre chaud pané de la ferme des cabrioles 10 €  
huile d'olive aux agrumes des Mées

Soupe d'Orties Sauvages 7,5 €

Tranche de terrine maison de foie gras  
de canard origine France 13 €  
Salade verte et petit pain cuit minute

Salade Saumon 10 €  
Tranches de Saumon d'Écosse Label Rouge  
Fumé Maison, Sur une Salade verte

Assiette Montagnarde 12 €  
Jambon Cru Serrano, Rosette, Poitrine Roulée,  
Coppa de Parme, Speck, Viande de Boeuf Séchée des Alpes,  
Cornichons et Cerises au vinaigre « maison »

## Assiettes Repas

**Dineron Champsaurin : 20 €**

Jambon Cru Serrano, Viande des Alpes Séchée,  
Panaché de Trois Tourtons Pomme de Terre Maison  
Trois Ravioles du Champsaur, Salade verte, Cornichons et Cerises au vinaigre.

## Spécialités de Pays

**Panaché de trois Tourtons Maison et de quatre Ravioles du Champsaur sur Salade Verte**

**Aux pommes de terre d'Orcières 10 €**  
À déguster avec du Délice de Génépi Maison

**Gratin de Ravioles du Champsaur aux Morilles 17 €**  
Salade verte

**Oreilles d'Âne comme au Valgaudemar 16 €**  
Gratin de Crêpes et d'Épinards à la Crème et au Fromage.  
Salade verte

## Viandes

**Demi Magret du Sud-Ouest de la France,**  
**Sauce Morilles 21 €**  
Frites maison et légume vert

**Petite courgette ronde farcie à la viande de porc,**  
**sauce tomate, garnie de riz sauté aux légumes 16 €**  
(plat léger)

**Blanquette de Veau Français 18 €**  
Riz sauté aux légumes et Légume vert

**Pavé épais de Cœur de Faux filet de Bœuf**  
**Sélection Bouchère origine allemande nature 24 €**  
**Avec Sauce Morilles 27,5 €**  
Frites maison et légume vert

**Épaisse cote de Porc de Montagne moelleuse 20 €**  
Jus de légumes  
Frites maison et légume vert

## Poissons

**Pavé de Saumon d'Écosse rôti aux herbes, miel et**  
**sauce soja 19 €**  
Riz Thaï sauté aux légumes et légume vert

**Filet de Daurade Royale aux saveurs d'Asie Citron**  
**Vert et Coriandre 23 €**  
Riz Thaï sauté aux légumes et légume vert

## RACLETTE :

### Prix par personne 2 personnes Minimum Véritable Four à Raclette Traditionnel

#### Fromage Réservé uniquement aux personnes ayant commandé une Raclette...

##### **De Pays 24 €**

Jambon Cru Serrano, Coppa de Parme, Rosette,  
Poitrine Roulée, Pommes de terre de nos  
champs  
(Si vous voulez encore de la charcuterie,  
supplément charcuterie 3,5 € par personne)

##### **Royale 28 €**

Comme la Raclette de Pays avec en plus du Speck  
et de la Viande de Bœuf Séchée des Alpes,  
Pommes de terre de nos champs  
(Si vous voulez encore de la charcuterie supplément  
charcuterie 5,5 € par personne)

### Les Spécialités de pays suivantes sont servies pour deux personnes Minimum Prix par personne, accompagné d'une salade verte:

#### **Fondue Bourguignonne 29 €/pers**

Cœur de faux filet de Bœuf sélection bouchère origine  
Allemande (200 g par personne) Sauces Mayonnaise  
façon Tartare, Thaï et Béarnaise Garnie de Frites  
Paysannes Maison au "Sel de Guérande, Poivre, Persil"  
Supplément 100g de viande 6 Euros

#### **Fondue Savoyarde 22 €/pers**

Au Beaufort et à la Tomme d'Abondance  
Râpés par nos soins  
Servie avec de délicieux petits pains campagnards  
« Cuits minute »  
(Supplément Fromage pour ceux qui en « veulent  
encore » 10 €/personne)

#### **Fondue Bacchus 31 €/pers**

Cœur de faux filet de Bœuf sélection bouchère origine  
Allemande (200 g par personne), Bouillon au Vin  
Rouge, aux aromates et Herbes de Provence  
Sauces Mayonnaise façon Tartare, Thaï et Béarnaise  
Garnie de Frites Paysannes  
au « Sel de Guérande, Poivre, Persil »  
Supplément 100g de viande 6 Euros

#### **Fondue Savoyarde aux Morilles 26€/pers**

Au Beaufort et à la Tomme d'Abondance  
Râpés par nos soins  
Servie avec de délicieux petits pains campagnards cuits  
« minute »  
(Supplément Fromage pour ceux qui en « veulent  
encore » 12 €/personne)  
Les pommes de terre en robe des champs sont  
délicieuses avec la fondue aux morilles, demandez les  
en plus de la fondue si vous le désirez 1,2 € la part.

#### **Fondue de la Mer 30 €/pers**

Avec des queues de Gambas décortiquées, dés de  
Saumon, noix de Saint-Jaques, à cuire dans un  
savoureux bouillon épicé.  
Garnie de Frites Paysannes Maison  
Au "Sel de Guérande, Poivre, Persil"  
Sauces Yam et Mayonnaise façon Tartare et Béarnaise.

#### **Fondue Savoyarde à la truffe blanche** **27 €/pers**

Au Beaufort et à la Tomme d'Abondance  
Râpés par nos soins  
Servie avec de délicieux petits pains campagnards cuits  
« minute »

# Nos Desserts, ainsi que les Glaces sont faits "Maison"

**Fondant Tiède au Chocolat Coulant 9 €**  
**Crème Anglaise et Sorbet poire william, Tuile caramélisée aux amandes**  
**(10 minutes de préparation)**

**Millefeuille de tuiles caramélisées aux fraises des bois et chantilly, coulis framboise 10 €**

**Fromage Blanc à la confiture Maison 4,8 €**

**Fleur de Mélèze, Fleur de Génépi, Fleur de Sureau, Achillée Millefeuille, fleur de Carotte sauvage, Primevère, Pétale de rose, Rose Trémière, Gingembre, Racine de gentiane, Coquelicot, Sureau Fruit, Sureau Rouge, Framboise, Myrtille, Gelée de Coings, Rhubarbe, Fraise des Bois, Fraise Mara des Bois, Mélange de 4 fruits rouges, Airelles, Argousier, Groseille, Gratte Cul, Litchi, Kumquat, Cassis, Mûre, Lait bio de Chèvre, Lait de Vache...**

**Sorbet Fabrication Maison :**

**Parfum au choix : 2,8 € la boule**

**Fleurs de Sureau, Génépi, Fleur de Mélèze, Framboise, Myrtille, Poire William, Argousier**  
**(Nous cueillons les fleurs de Mélèze, Sureau et génépi utilisées pour la fabrication de nos sorbets dans notre vallée)**

**Glace Fabrication Maison :**

**Parfum au choix : 2,8 € la boule**

**Vanille, Chocolat/Caramel**



Nous vous proposons nos Cerises des Hautes-alpes au Vinaigre  
ainsi que nos **Confitures Maison** :

Gratte Cul, Argousier, Framboise sans pépins, Mûre sans pépins, Cassis d'Orcières,  
4 fruits Rouges, Myrtille sans pépins, Cerise Griotte, Lait de Coco, Lait Bio de  
Chèvre, Lait de Vache, Fraise Mara des Bois, gelée de fruits de Sureau,  
Sureau Rouge, Airelles, Abricot, Coing, Fraise des Bois, Groseille, Litchi...  
Délice de Fleurs : Sureau, Mélèze, Génépi, Achillée Millefeuille, Marguerite,  
Pissenlit, Acacia, Délice de fleur de Carotte Sauvage, Délice de racine de Gentiane,  
Pétale de Rose, Rose Trémière, Primevère, Coquelicot, Gingembre...



**Tarifs des confitures : 5,5 € le pot de 320 g**

**Délices de Fleurs et Fraise des bois 6,5 € le pot de 320 g**

**Cerises au vinaigre : 5 € le pot de 283 ml, 13 € le pot de 1062 ml**

**Miel du Champsaur : 7,5 € le pot de 500 g**

**Miel de Lavande 9 €**

**Génépi Guillaumette : 29 € en bouteille 75 cl**

NOUS VOUS PROPOSONS AUSSI NOS **GLACES MAISON**, EN BACS DE  
0,75 L A EMPORTER CHEZ VOUS POUR LES APPRECIER DURANT  
VOTRE SEJOUR.

**Glaces et Sorbets Maison en bac de 75 cl, 12 €**

**Sorbet Myrtille, Framboise, Argousier, Poire William**

**Sorbets Génépi, Fleur de Sureau, Fleur de Mèlèze, Poire, Vanille,  
Chocolat**

**Fleur de Mèlèze** : Une légère saveur de  
fruit rouge,  
avec une note de sève de Mèlèze

**Fleur de Sureau** : Une saveur puissante  
de fleur  
se rapprochant du goût du miel

**Génépi** : Toute la fraîcheur légèrement  
mentholée  
de cette herbe de nos montagnes

**Argousier** : une saveur entre le fruit de la  
passion, l'abricot et l'orange, très riche  
en vitamines

## **Notre boutique de produits du Champsaur à emporter :**

**Nous vous proposons aussi des plats cuisinés par nos soins surgelés sous vide pour que vous puissiez profiter au maximum de vos vacances sans avoir à cuisiner, adressez vous à la réception. Ouvert de 8h00 à 21h**

**Pratiques à réchauffer, fabriqués à partir de produits de qualité, pour consacrer plus de temps à vos loisirs durant vos vacances ou faire goûter nos spécialités à vos proches lors de votre retour...**

### **Idées pique-nique :**

**Terrine de Sanglier Maison, pots de 200 g 6,5 €**

**Tranches de Jambon Cru Serrano : 40 € le kg**

**Saumon d'Ecosse fumé maison : 50 € le kg**

### **Spécialités de Pays :**

**Gratin de Ravioles du Champsaur aux morilles 13,5 €/portion**

**Oreilles d'ânes 12,5 €/portion**

**Tourtons salés aux pommes de terre 1 € le tourton**

**Portion de frites maison (pommes de terre de notre jardin, portion de 250 g) 5 €/portion**