

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 39,5 €

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 €

Soupe d'Orties Sauvages 8 €

**Tranche de terrine maison de foie gras
de canard origine France 14 €
Salade verte et petit pain cuit minute**

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

**Terrine de Porc Maison au Génépi 11 €
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'Epinards à la Crème et au Fromage.
Salade verte

Viandes

Pavé épais de Cœur de Faux filet de Bœuf origine Allemande ou Française nature 25 €

Avec Sauce Morilles 28,5 €
Frites maison et légume vert

Épaisse cote de Porc Français de Montagne moelleuse 22 €

Frites maison et légume vert

Demi Magret Français, Sauce Morilles 23 €

Frites maison et légume vert

Saucisse au Choux Maison 19 €

Carotte, Poireaux, pomme de terre au bouillon

Blanquette de Veau Français 21 €

Riz Thaï sauté aux légumes et légume Vert

Poisson

Pavé de Saumon d'Écosse rôti aux herbes, miel et sauce soja 22 €

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 27 €

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 31 €

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 24 €/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 28 €/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 1,5 € la part.

Fondue de la Mer 31 €/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 **29 €/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 9,5 €
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 Nature 4,5 €

Fromage Blanc à la confiture Maison 5 €

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