

APÉRITIFS

Anisés 2 cl 2,50

Apéritif sec 6cl 4,50
Americano, Campari, Porto 5.50
Cocktail Maison 5.50
Whisky 5.00
Whisky supérieur 8.00
Longdrink,Pritz.....8.00

KIR vin d'Alsace 10 cl

Cassis, framboise, mûre, myrtille .. 3,50
Champagne, Kir royal 9,00

VINS AU VERRE 10 cl

Blanc Tarquet 4.50
Rosés ou rouge vin de pays 3.00
Bordeaux 4,50

BOISSONS FRAÎCHES

Coca-Cola, Orangina, Perrier, coca light,
bitter, Schweppes 3,60
Limonade, Diabolo 2,60
Sirop 2,20
Menthe, fraise, grenadine, citron, cerise,
orgeat, noix de coco, pêche, gambetta,
orange, thé pêche, cassis, pamplemousse.

EAUX 100 cl

Eaux plates et gazeuses 4.50

JUS DE FRUITS

Ananas, pamplemousse, tomate .. 3,50
Pommes, poire, raisin de pays 2,60
Fruit pressé Orange, citron 4,50

BOISSONS CHAUDES

Café 6cl.....1,60
Café double 3,00
Thé.....3.00
Noir, vert, fruits rouges
Infusion 3.00
Verveine, menthe, tilleul, camomille

MENU DU JOUR À L'ARDOISE

Plat du jour 13.50
Menu Duo 16.50
Menu complet 19.50

BIÈRES

Pression (1664)

Mini 25 cl 3,50
Mini picon 5,00
Maxi 50 cl 6,50
Maxi picon 9,00
Galopin 17 cl 2.50

Bouteille

Fischer 66 cl 7.00
Pelforth brune 33cl 5.00
Despérados 33 cl 5.00
Bières sans alcool 3,50

Pour accompagner votre apéritif

Flammekueche : 9,00

CHAMPAGNES 75 cl

Larmigny 52.00
Bernard Gaucher 62.00
Nicolas Feuillatte 80.00
Billecart-Salomon 92.00

LES BULLES 75 cl

NORMANDIE Cidre doux 10.00
DROME Clairette de Die Tradition 24.00
ALSACE Crémant 24.00

NOS DESSERTS MAISON

Coupe Melba (fruits selon saison) 5.20 €
Crème Caramel 3.40 €
Millefeuille aux Trois Sorbets 5.20 €
Mousse au Chocolat 4.80 €
Nougat Glacé au Miel de Lavande 5.20 €
Fruits de saisons 3.20 €
Kougelhoph Glacé au Kirsch 5.40 €
Ile Flottante au lait des Hautes-Alpes 4.40 €
Faisselle au miel d'acacia 3.80 €
Meringue glacée 5.40 €
Salade de fruits frais 4.80 €
Coupe Jacky 7.80 €
Sorbet citron, vodka et salade de fruits
Glaces (2 parfums) 4.20 €
Vanille , Rhum Raisin Génépi, Framboise, Coco, Citron,
Chocolat, Café, Pistache, Passion
Café gourmand 8.00 €

NOS SUGGESTIONS

ASSIETTE JACKY 19€

Salade mélangée, magret séché de Champtercier, œuf dur, tomate, noix, pain
d'épices, pruneaux, bleu du Queyras, ravioles frites

CHABANAS BURGER-FRITES-SALADE 17 €

Pain maison, steack 150gr, tome de montagne, oignons confits, sauce originelle.

LASAGNES FRAÎCHES AU BŒUF DES HAUTES-ALPES GRATINÉES AU PARMESAN ET SALADE MÉLANGÉE 17€

NOS SALADES REPAS

CHAMPSAURINE 16€

Salade mélangée, tourtons aux pommes de terre,
jambon cru, tome des Hautes-Alpes

CHEVRE « P'TIT BILOU » 16€

Salade mélangée, sablé au parmesan, pommes fruits, abricot sec et noix

COLMARIENNE 15€

Tarte flambée alsacienne et salade mélangée

NOS POISSONS

Saumon aux champignons et Risotto de petit épeautre des Hautes Alpes 18€

Gambas décortiquées et grillées au Pistou 24€

Filet de Bar et sa fricassée de petits légumes 24€

NOS VIANDES

Choucroute d'Alsace cuisinée maison 23€

Faux filet au beurre maître d'hôtel 17.50€

Selle d'agneau de pays confite à l'ail doux 18€

Blanquette de veau à l'ancienne et riz créole 18€

Assiette de frites 2€

NOS FROMAGES

Fromages de nos alpages 4.80€

Munster 4.80€

Munster et son verre de Gewurztraminer 3 Châteaux ... 8.00€

Menu enfant Plat/dessert 9.90€



Notre carte est composée de produits frais
fait maison

Vous êtes allergique ?
Nous pouvons vous informer sur les
allergènes contenus dans les plats.



NOS MENUS

LE REGIONAL

L'ALSACIEN

28€

LES BLANCS 25 cl 33.50cl 50 cl 75 cl

ALSACE

Du patron (le litre blanc)

Edelzwicker 6,00 9,00 16.00

Sylvaner , Klevner Pinot Blanc 18.00

La goutte d'or, Muscat Tokay pinot gris,

Gewurztraminer, Riesling, 20.00

Gewurztraminer « les trois châteaux » 22.00

Tokay pinot gris « Eichberg », Riesling« Eichberg »,

Gewurztraminer « pfersigberg » 26.00

Tokay pinot gris, Gewurztraminer Vendanges tardives 46.00

CÔTES DU RHONE Chèvre d'or 20.00

TARIQUET 14,00 22.00

LES ROSÉS VIN AU PICHET

25,cl 37.50 cl 50 cl 75 cl
VIN EN PICHET 5.00 8.00 11.00

Vin de table français 11% vol

VIN DE PAYS DES HAUTES ALPES, CÔTES DU VENTOUX 16.00

CÔTES DE PROVENCE (AOC) 16.00 22.00

BANDOL (AOC) La Roque 22.00 ... 28.00

CÔTES DU RHONE (AOC) Alary 15.00 20.00

Tavel 30.00

VIN DE CORSE (sec) 18.00

ALSACE Pinot noir 19.00

BORDEAUX 20.00

VIN DE LOIRE Chinon 24.00

LES ROUGES VIN AU PICHET

25,5 cl 37,50 cl 50 cl 75 cl

Vin de table français 11% vol 5.00 8,00 11.00

VIN DE PAYS DES HAUTES ALPES 16.00

Cuvée Manon 18.00

LANGUEDOC ET ROUSSILLON

Fitou Terre natale 20.00

Saint Chinian 18.00

VIN DE LOIRE (AOC)

Saint Nicolas de Bourgueil, Chinon 26.00

CÔTES DE PROVENCE (AOC)..... 16,00 22.00

BANDOL (AOC) 24,00 ... 30.00

CÔTES DU RHONE (AOC)

La Grange Daniel 15.00

Côtes du Rhône Alary 15.00 20.00

Cairanne Villages 17.00 23.00

Gigondas, Châteauneuf du pape 44.00

VIN DE CORSE Réserve du président 20.00

BORDEAUX (AOC)

Bordeaux 20.00

Haut Médoc « Diane de Belgrave » 41.00

Saint-Emilion Le clochet 32.00

Saint Emilion grand cru : Château Grand Barrail 2014,

Château Jean Faure 2007 54.00

Pomerol : Fugue de nenin 58.00

BOURGOGNE ET BEAUJOLAIS (AOC)

Givry sous la Roche 34.00

Beaujolais, Brouilly 24.00

Morgon 26.00

CAHORS (AOC) Château de caix 26.00

VIN D'ARGENTINE Clos de Los siete 39.00