



Cuisine Créative et Alpine

CARTE

Sur place ou à emporter



→ Scannez-moi !



 [unbrinsauvage.locavore](https://www.facebook.com/unbrinsauvage.locavore)

 [unbrinsauvage.locavore](https://www.instagram.com/unbrinsauvage.locavore)

 www.unbrinsauvage05.fr





Au Brin Sauvage :

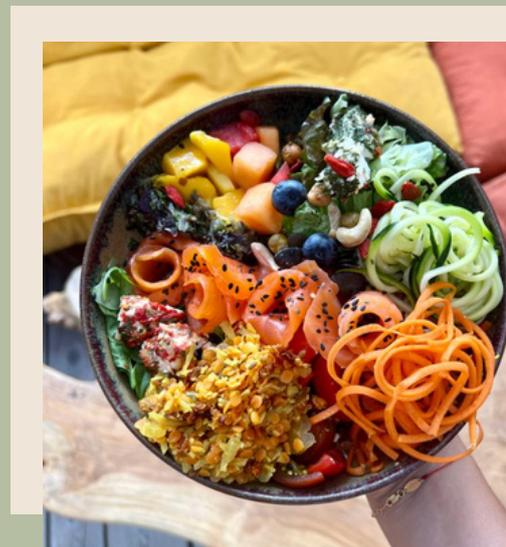
*Où la nature
s'invite à
votre table !*



NOTRE HISTOIRE

Notre engagement local

Il est important pour nous de travailler avec des produits locaux de préférence bio en circuit court. La cuisine est de saison incitant à la découverte du terroir Haut Alpin et peut-être personnalisée pour chacun : Crudivore, végétarien, sans gluten ou sans lactose. La cheffe utilise les aromates de son potager en permaculture et tous nos déchets de fruits et légumes sont recyclés dans le compost maison pour les poules et le potager.



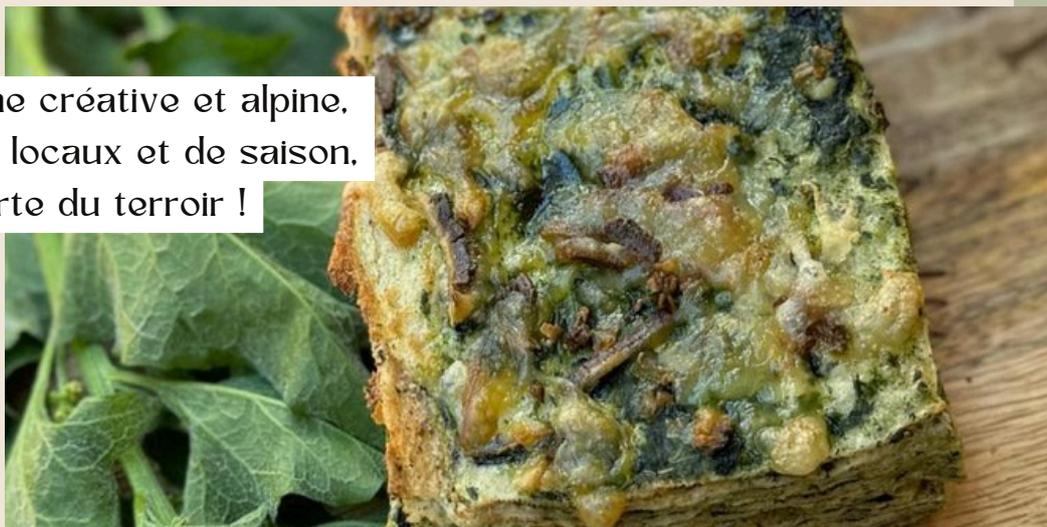
Ludivine, une Cheffe passionnée et engagée !

La Cheffe Ludivine apporte une touche saine, de modernité, de créativité, et d'inventivité dans ses plats. Sa cuisine est agrémentée de plantes aromatiques et sauvages aux diverses vertues...

Inspirée des lectures d'Émilie Carles et par la cuisine de Marc Veyrat, notre Cheffe Ludivine a reçu sa toque Gault&Millau en 2017 confortant sa volonté de proposer une cuisine exigeante alliant tradition et créativité, saine et savoureuse tout en restant accessible.

Se considérant comme une Cheffe cueillette, Ludivine agrmente sa cuisine par une cueillette matinale (Chénopode Bon Henri, orties, Ache des montagnes, menthe poivrée, achillée millefeuille, etc.) avec une volonté d'offrir le meilleur pour notre bonne santé.

Nous proposons une cuisine créative et alpine, élaborée avec des produits locaux et de saison, incitant à la découverte du terroir !



BOISSONS FRAÎCHES

Boissons maison et Jus à l'extracteur du moment



Un Brin Ginger

Pétillant de gingembre citron, menthe poivrée

5€

L'énergisant

Carotte, citron, gingembre, pollen de la miellerie de Névache

6.50€

Un Brin tonique

Betterave, carotte, citron, gingembre, curcuma, pollen de Névache

6.50€

Un Brin d'été (uniquement l'été)

Tomate bio, basilic, chanvre

6.50€

Un Brin Détox (uniquement l'hiver)

Orties, Épinard et chénopode Bon-Henri, fenouil, citron pollen, âche des Montagnes

6.50€

Jus pressés

Orange ou citron bio

4.50€

Citronade

maison bio et menthe poivrée

4.50€

Sirops locaux (artisans-cueilleurs)

4€

Savarzho "sauvage" (05)

Sapin, mélèze, reine des prés

Myrtille, Framboise

Diabolo bio

4€

Jus locaux

Pomme, Pomme-framboise, Pomme-gingembre, Pomme-cannelle

4.50€

Smoothies du jour

(uniquement l'été)

8€

Un Brin d'Ici

Banane, myrtille, framboise...

Un Brin d'ailleurs

Banane, Kiwi, Basilic

Bouteilles (AB)

33cl

Yaute tea

Infusion de thé noir, sucre de canne

4.50€

Boissons pétillantes naturellement, et fermentées

5.80€

33cl

Kéfir du moment

(boisson fermentée à base graines de kéfir de fruits)

Figue citron bergamote

Framboise butchu et cranberry

Kombucha du moment

(Fermentation à base de thé bio)

Hibiscus rose timur

Gingembre tulsii

Spiruline menthe poivrée

Kombeercha

Fermentation de thé vert brassée avec des houblons, telle une IPA. Alternative sans alcool pour amateurs de craft beer

Bières locales et artisanales de Serre-Ponçon

Bio de caractères, brassées à l'eau des Ecrins. Non filtrées ni pasteurisées

Caturige - Blonde 6°C

Demi 4.50€

Pinte 8€

La Dure à Cuire - Ambrée 7,5°C

Demi 5€

Pinte 9€

Panaché 4€

Boissons Frappés

4.50€



Chai*

Matcha*

Lait d'or*

Maté

Café vergnanio bio frappé

4.50€

café froid, lait, glace pilée, miel de Névache

*Milkshakes du jour glaces artisanales 05

8€

*Possibilité de lait végétal sur demande



Vegan



Sans lactose



Sans gluten

MENU DE TERROIR HAUT ALPIN

Menu complet	42€
Entrée + Plat OU Plat + Dessert	34€
Plat uniquement	26€
Entrées et accompagnement	9,50€
Desserts	8,50€

ENTRÉES

Soupe du jour et de Saison

- Soupe d'orties aux herbes sauvages
- Soupe de la cheffe

Servie avec l'iceberg du Brin Sauvage

Salade Fraîcheur

Chèvre de Plampinet avec au choix Truite fumée de Châteauroux-Les-Alpes ou terrine maison au porc de montagne

PLATS

Tardon D'agneau des Hautes-Alpes

Mijoté d'agneau aux petits légumes et baies de genièvre

Archican de Crévoux

Porc de montagne aux navets confits

Truite bio de la Ferme de la Clarée à l'achillée millefeuille

Agneau de 7 heures au muscat Tonin des Hautes-Alpes

(sur réservation 72h à l'avance)

Boîte Chaud de la Laiterie du Col bayard Mi-chèvre-Mi-vache frotté au Génépy

+4€ pour ce plat

ACCOMPAGNEMENTS

Gratin D'oreilles d'Âne

Millefeuille de crêpes, épinards et tomme de l'izoard.

Version hivernale au potiron, marrons...

Gratin de pomme de Terre aux morilles de la Cheffe et tomme de l'izoard

Crumble aux flocons de pois chiches de légumes de saison au âche des montagnes



DESSERTS

8,5€

Délice de la Cheffe

Framboise menthe poivrée



Vegan



Sans lactose



Sans gluten

RESTAURATION

Pokés en Clarée

Spécialités concoctées avec légumes, crudités, fruits de saison et accompagnement au choix parmi : dahl lentilles coco-curry, sarrasin, quinoa ou autre sur demande préalable.

Un Brin Truitée 22€

Truite fumée de Châteauroux-les-Alpes, chèvre de plampinet, électuaire d'épine vinette ou du moment, tartare d'algues

Un Brin Local 24€

Archican de Crévoux au porc de montagne navets confits ou Tardon d'agneau aux baies de genièvre

Un Brin Végé 19€

Falafels de pois chiches, crackers, tartare d'algues, graines germées, possibilité chèvre de plampinet

Un Brin Montagnard 21€

Charcuteries du terroir, terrine maison porc de montagne, fromages locaux (tomme, chèvre, bleu)

Un Brin Crudivore 19€

Faux gras, crackers déshydratés maison, tartare, d'algues, graines germées

Un Brin Coco 20€

Poulet fermier curcuma, lait de coco, gingembre - suggestion accompagnement : dahl lentilles coco curry

Un Brin d'Enfance 13€

Plat seul : 13€ (Poulet fermier)
Formule : 15€ → avec glace artisanale au choix ou crêpe

Un Brin G&M Gourmet et Mer 31€

Carpaccio Gambero rosa sauvages crues et Poulpes d'Italie
Caviar façon Poutargue
Tartare d'Algues et graines germées

Spécialité Haut Alpines

(Spécialité proposée particulièrement l'hiver, mais possibilité l'été)

Réservation conseillée pour minimum 2 personnes
72h à l'avance.

Raclette 29€ par personne

Raclette à l'ail des ours Au lait cru servie avec charcuterie du terroir 05

Fondue 24€ par personne

Fondue pleurotes / morilles
→ Avec charcuteries montagnardes (29€ par personne)

Tourte alpine du moment 18€ par personne

Montagnarde ou Végé, soupe de la Cheffe ou Jus à l'extracteur et bol de crudités

CARTE DES VINS

ROUGES

- Petit Août "La mémoire neuve"** 100% Mollard, Théus (05) Bio 25€
- Petit Août "Tout compte fait"** 100% Mollard, Théus (05), Bio
+ Élevage sous bois 39€
- BOURGOGNE**, Domaine des Gandins 100% Pinot noir
12 mois en fûts de chêne, BIODYNAMIE 45€
- TRESCAVION "OR"**, 100% Cabernet Sauvignon, 3 ans d'élevage en fûts
de chêne, Tallard (05) 58€
- CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE**, Domaine des Maranilhas, 100% Syrah, 24 mois
en fût tronconique BIODYNAMIE 85€

ROSÉS

- Petit Août New Rose**, 100% Mollard, Théus (05) Bio 25€
- Allemand**, Goût des Vacances, Cabenet Francet Mollard, Conservation Bio 29€

BLANCS

- Domaine Le Petit Août**, Roussanne, Clairette, Théus (05) Bio 28€
- Domaine Des Hauts Lieux**, Grains de Clotinaille, Embrun (05) Bio 41€
Cépages Chardonnay & Chasan

CHAMPAGNE

- Chistophe SAVOYE**, Grande Réserve , 1/3 Chardonnay, 1/3 Pinot Noir
et 1/3 Pinot Meunier 65€

DESSERTS

DESSERTS MAISON

8€

Tarte aux pommes ou aux poires amandine des Hautes-Alpes (uniquement l'hiver)

Servie avec une boule de glace artisanale

Tarte myrtille ou framboise (uniquement l'été)

Chia mangue

Graines de chia au lait de coco, mangue, noix de cajou
sésame miel torréfiés

CRÊPES

Sucre Fleur de coco

3,50€

Miel de Nevache

4,50€

Nocciola, Myrtille, Framboise, argousier, hysope,
pissenlit

Un Brin sauvage

4,50€

Électuaire « sarvahzo » : melèze ou reine des près, méli-
mélo de baies et gaines goji, cajou

Possibilité de crêpes sans   sur réservation.

CŒUR DE GLACE DU BRIN SAUVAGE

10€

Assiette de fruits, fondue de chocolat à la bougie



UNIQUEMENT L'ÉTÉ

Crème glacée du jour "crema di caffè"

4,50€

Glace à l'italienne au café

Granité du jour

4,50€

Limoncello ou citron d'Italie

Coupes de glaces artisanales Locales 05

8,50€

La Coupe Alpine

Argousier, myrtille, framboise, génépi, framboises ou
myrtilles fraîches

La Névaska

Caramel fleur de sel, vanille, marron, chocolat noix de
cajou sesame miel

Glace artisanales, locales 05

1 boule 3€
2 boules 5€
3 boules 6,50€



Vegan



Sans lactose



Sans gluten



BOISSONS CHAUDES

Jus de pomme chaud

(uniquement l'hiver)

Jus local, citron, miel de Névache

4.50€

Vin chaud (l'hiver)

4.50€

Un brin grog d'or

Eau chaude, citron, gingembre, curcuma miel de névache

4.50€

Chocolats italien

gianduja, noisette, caramel, amaretto, meringue

4.50€

Lait d'Or

Lait végétal, curcuma, poivre, miel, gingembre

4.50€

Thés & infusions bio

Chai 4.50€

Cannelle, cardamome, gingembre, clou de girofle, poivre noir

Matcha 4.50€

Thé vert aux vertus purifiantes et antioxydantes

Maté 4.50€

Thé énergisant issu de la yerba maté

Thés bio 4€

Thé vert sencha, ginseng... voir plus de sélection sur place

Roïbos ou infusions bio 4€

Tisane des Alpes, ayurveda, detox, digestive... voir plus de sélection sur place

Infusion locale 4€

Vrac 6 plantes Plantivore du Queyras

Cafés Italiens bios

Espresso 2€

Double espresso 3,50€

Décafeiné 2€

Allongé 2€

Ginseng 3€

Latte macchiato 4.50€

Espresso, lait et mousse

Cappucino 3.50€

Espresso, nuage de lait, cacao

Café d'Or 3€

Eau chaude, citron, gingembre, curcuma, pollen



BRUNCH

Tous les dimanches de 10h à 15h réservation conseillée.

Brunch Enfance

16€

Boisson chaude ou jus au choix*

Les salés : 1 œuf poché & tartine au choix**

Les douceurs : Fruits de saison & pancakes avec nappage au choix***

Brunch Découverte

23€

Boisson chaude et jus au choix*

Les salés : œuf poché, condiments du moment & tartines au choix**

Les douceurs : salade de fruits, électuaire du moment, pancakes & nappage au choix***

Brunch Gourmand

29€

Boisson chaude et jus au choix*

Les salés : œuf poché, condiment du moment, tartines au choix**, charcuteries du terroir haut alpin & fromages locaux terrine maison au Porc de montagne

Les douceurs : salade de fruits ou chia mangue, électuaire du moment, pancakes de saison Myrtille - Reine des Prés & nappage au choix***

*Jus parmi notre sélection à la carte

**Tartine au fromage de chèvre de Plampinet & truite fumée de Chateauroux-les-Alpes ou avocado tomates X2

***Nappage bio : miel de Névache, sirop d'érable ou mélèze, nocciola, ou confiture locale (Myrtille, Framboise...)

***Possibilité de pancakes sans gluten ni lactose sur demande