



LE DROMON

- BAR - RESTAURANT - GÎTE D'ETAPES -

## La Carte

### Assiettes à partager... Ou pas :

- **Petit Apéro** : tapenades verte et noire, anchoïade, gressins, pains aux olives **6€**
- **Grand Apéro** : tapenades verte et noire, anchoïade, terrine de porc, fromage de tête, cornichons, gressins, pains aux olives **15€**
- **Panisses/Salade** : spécialités de la maison à base de farine de pois-chiche accompagnées d'un ketchup maison et salade **8€**
- **Panisses du Dromon/Salade** : panisses nappées d'une crème de Bêmental/oignons caramélisés/jambon grillé, le tout gratiné **10€**
- **Assiette Végétarienne** : Salade et crudités de saison, houmous de haricots blancs, flan de légumes du moment, panisses sauce ranch **13€**
- **Assiette Alpine** : Salade et crudités de saison, œuf mollet, tomme de Montagne brebis, Bêmental, Saucisson, terrine d'agneau/romarin, tourtons, toast de rillettes de truites **20€**

### Les Entrées :

- **Cheese-cake truite fumée**, croquant tuc maison, crème fouettée chèvre, truite fumée, pain grillé beurre demi-sel **6€**
- **Boudin craquant**, boudin noir porc noir, raisins secs, feuille de brik, sauce à la menthe **6€**

### Les Plats :

- **Tournedos du Queyras**, tournedos, sauce au bleu du Queyras, gratin dauphinois **16€**
- **La Truite et l'Ours**, truite en croûte d'ail des ours, parpadelle crème de citron **16€**

### Les Desserts :

- **Ile Flottante** **6€**
- **Financier citron**, crème mascarpone fouettée, coulis tutti frutti (anti-gaspi) **6€**

### Sans Oublier les Minots :

- **Croque-Monsieur/Salade** : Pain de mie maison, béchamel, Bêmental, jambon blanc **10€**
- **Steak-Haché/Panisses** : pur bœuf race Galloway **12€**

**Tous nos plats sont réalisés maison, avec des produits locaux, pour encore plus d'amour.**

**Le Dromon, vous nourrir de plaisirs !**

**Prix nets, services compris.**