

MENU à 24€

Entrée au choix

- Velouté d'échalotes potiron et éclats de châtaigne
- ou
- Cassolette de fruits de mer
- ou
- Tarte d'automne aux champignons



Plat principal au choix

- Coq au vin
- ou
- Araignée de porc fondante au chorizo
- Ou
- dos de colin, coco et curry

Dessert maison à l'ardoise

Formule au choix

Entrée seule : 8€
Plat seul : 15€
Plat / dessert : 19€
Entrée / Plat : 19€



12€

Menu enfant

jusqu'à 12 ans

Steak haché / frites / glace 1 boule ou 1 yaourt du Buissonnet

Nuggest / frites / glace 1 boule ou 1 yaourt du Buissonnet

Jambon blanc / frites / glace 1 boule ou 1 yaourt du Buissonnet

Notre carte / nos burgers

Burger provençal : 18€

Steak d'agneau haché, fromage de chèvre, miel, oignons confits, accompagné de pommes grenailles et salade verte

Burger fermier: 18€

aiguillette de poulet pané, aïoli, salade, tomate, guacamole, accompagné de pommes grenailles et salade verte.

- Planche charcuterie, planche fromages
ou planche mixte : 14€
- Tartare au couteau frites- salade : 20€
- Ravioles aux Morilles : 16€
- Ravioles au chèvre : 16€
- Noix d'entrecôte grillée : 20€
- Noix d'entrecôte aux morilles : 24€
- Noix d'entrecôte au Roquefort : 22€
- Boite chaude de l'Ubaye : nature : 22€
: au Génépi : 25€

Accompagné de : jambon cru, pomme de terre, salade.

- Pates à la carbonara : 16€
- Salade Croustillante salade, poulet croustillant, croutons, parmesan, œuf dur : 16€
- La Montagnarde salade, tourtons, ravioles, jambon cru, fromage de pays : 16€

Nos desserts maison

(à l'ardoise 6€)



CARTE des VINS



A.O.P Coteaux Pierrevert

Domaine de la Blaque

	75 cl
Rouge	24€
Rosé	24€

I.G.P. Hautes-Alpes Domaine du Tresbaudon

Château de Tallard (05)

	75 cl	50 cl
Rouge (2021)	23€	19€
Rosé (2023)	23€	19€
Blanc (2022)	23€	19€

A.O.P. Coteaux Aix -En-Provence

Château du Seuil

	75 cl	50 cl
Rouge	24€	19€
Rosé	24€	19€

A.O.P. Côte du Rhône

Les Magérans

Pichet

I.G.P. Vaucluse

Rouge, Rosé ou Blanc

¼ : 4.00€

½ : 6.00€

¾ : 9.00€

Le verre : 3€

	75 cl
Rouge	17€

« Marremon »



SAM A DIT – Vin sans alcool – Rouge – Blanc – Rosé

Bouteille : 14€

Le verre : 3€

Boissons salle et terrasse

Avec alcool :

Pastis 2cl	2.50€
Whisky baby 2cl	4.00€
Whisky 4cl	6.00€
Martini, porto, Suze, guignolet,	
Muscat 4cl	4,00€
Kir pêche, cassis	3,00€

Sans alcool SOFTS :

Bitter San Pellegrino 10cl	3.50€
Martini	4.00€
Jus de fruits pago	3.50€
Orangina, Perrier, Coca,	
Schweppes, ice tea	3.50€
Sirop à l'eau, à la limonade	2.50€
Eaux minérales (Vittel, Vichy),	
le grand verre	2.00€

Nos bières Pression

Kronenbourg Grimbergen

Véritable 50 cl

6.50€ 8.50€

Demi 25 cl

3.50€ 4.50€

Boc 12.5cl

2.50€ 3.50€

Heineken sans alcool 25 cl : 4€

Supplément picon : 1€

Boissons chaudes

Café, décaféiné, café allongé, crème	1.50€
Double café :	3.00€
Thé, infusion	2.50€
Chocolat Chaud	2.50€

Eau pétillante bouteille :

- San Pelligrino 6€
- Vals (Ardèche) 5€
- Demi-perrier : 4€

Notre Digestif local La

Vinciane : **5,00€**

Liqueur St Vincent les Forts

Génépy,
Isope,
Menthe,
Limoncello

Autres digestifs : **4cl** : 4.00€

Marc, Poire Cognac

Bière locale

Bulles des cimes – Selonnet

Blonde, Blanche ou Cuivrée, IPA,

5.50€