

MENU à 22€

Entrée au choix

- Salade gourmande et son œuf mollet
- ou
- Wrap façon croque-monsieur
- ou
- Tartelette croustillante au fromage du « Buissonet »



Plat principal au choix

- Tajine de porc aux légumes printanier
- ou
- Suprême de poulet sauce crémeuse à la tomate
- ou
- Lasagnes de fruit de mer, salade verte

Dessert maison à l'ardoise

Formule au choix

Entrée seule : 8€
Plat seul : 14€
Plat / dessert : 18€
Entrée / Plat : 18€



12€

Menu enfant

jusqu'à 12 ans

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

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

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

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.

Nos pâtes : 16€ / pers

- Carbonara
- Bolognaise

- + Ravioles aux Morilles : 16€.
- + Ravioles au chèvre : 16€
- + Entrecôte grillée : 20€
- + Entrecôte aux morilles : 24€
- + Entrecôte au poivre : 22€
- + Boite chaude de l'Ubaye : nature : 22€
: au Génépi : 25€

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

- + Salade Croustillante : 16€ : salade, poulet croustillant, croutons, parmesan, œuf dur.
- + La Montagnarde : 16€ salade, tourtons, ravioles, jambon cru, fromage de pays.
- + Salade de Chèvre rôti au miel : 16€
- + Gratin de Crozet à la Bolognaise : 16€
- + Gratin de champignons au jambon et au fromage : 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€
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€

Bière bouteille sans alcool : 3€

Boissons chaudes

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

Eau pétillante bouteille :

- 808 (Meyreuil) 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,
Demandez nos autres goûts **5.50€**

GAMME SANS ALCOOL- SAM A DIT

Vin rouge, rosé ou Blanc

: la bouteille : 14€

le verre : 3€

Bière Heineken à la pression : 4€

Spritz « Crodino » : 4.50€

Palermo : 3.50€