



MENU

Service de 12h00 à 14h30

SALADES

	Entrée	Plat
Italienne : <input checked="" type="checkbox"/>		
Salade verte, tomates, mozzarella, melon, (jambon cru), pignons de pin, pesto maison et vinaigre balsamique.	7€	14€
Falafel : <input checked="" type="checkbox"/>		
Falafel, oignon rouge et concombre marinés au vinaigre, tomate, raisin sec, quinoa et sauce citron tahini.	7€	15€
Chèvre : <input checked="" type="checkbox"/>		
Salade verte, poires, fromage de chèvre chaud sur bruschetta de pain de campagne, miel, herbes de Provence et lavande, vinaigre balsamique.	8€	16€
Salade César :		
Filet de poulet, copeaux de parmesan, croûton maison, laitue romaine et sauce César	8€	17€
Montagnarde :		
Assortiment de 3 fromages et 2 charcuteries avec salade verte et noix.	-	18€

BURGERS

Du Lauvitel :		
Steak haché de boeuf (180g), oignon caramélisé au balsamique, tomate, salade verte, sauce Lauvitel.		14€
Montagnard :		
Fromage à raclette, steak haché de boeuf (180g), tomates, salade verte, sauce burger maison, cornichons et confit d'oignons.		16€
Végétarien : <input checked="" type="checkbox"/>		
Burger végétarien maison, tomates, salade verte, sauce burger maison avec ou sans fromage à raclette.		14€

Frites: <input checked="" type="checkbox"/>	Portion	Assiette
Frites	5€	7€
Frites des patates douces	8€	10€

POUR LES GRANDS ET LES PETITS

	Petite	Normal
Pâtes au pesto maison <input checked="" type="checkbox"/>	8€	11€
Steak haché et salade verte	6€	9€
Quiche Popeye (épinards, patate douce et fromage de chèvre) <input checked="" type="checkbox"/>	-	12€
Quiche du jour (demandez-nous!)	-	12€

: Végétarien

Pause Gourmande

Service jusqu'à 18h30

GÂTEAUX MAISON

Tarte aux myrtilles	8,00€
Fromage blanc myrtilles	5,00€
Brownie	5,00€
Brownie avec boule de glace vanille	7,00€
Cheesecake aux myrtilles	7,50€
Dessert du jour	7,50€
Petit dessert du jour	3,00€

GLACES DES ALPES - Artisanales

1 boule 3,50€ | 2 boules 5,00€ | 3 boules 7,00€

Glaces : Vanille | Chocolat noir | Caramel au beurre salé | Noix de pecan | Pistache | Thym | Noix de coco | Noisette | Stracciatella | Parfum du moment

Sorbets : Myrtilles | Fraise | Framboise | Cassis | Citron | Mangue | Abricot | Parfum du moment

BOISSONS

Sodas :

Limonade Perrier	3,50€
Perrier tranche Perrier sirop Diabolo	4,00€
Indian du Lauvitel (jus d'orange, limonade, grenadine)	4,50€
Coca BIO	5,00€
Boisson citron vert gingembre et pomme BIO 25cl	6,50€
Boisson pétillante rhubarbe BIO 25cl	6,50€
Citronnade citron gingembre BIO 25cl	6,50€

Ice Tea maison sans sucre avec tranche de citron ou sirop de pêche 4,00€

Sirop Bio :

Fraise | Myrtilles | Grenadine | Pêche | Menthe | Citron | Orgeat 3,00€

Jus de fruit Alain Milliat :

Ananas | Abricot | Pomme | Fraise | Poire | Carotte | Orange | Mangue | Tomate | Pamplemousse 6,50€

Boissons Alcoolisées

Vin (rosé, blanc, rouge)	3,50€
Kir	4,00€
Cidre demi-sec 33cl	6,50€

Bières Locales Artisanales

Pression 4,5% Panaché (Goodwin Blonde - Bourg d'Oisans)	25cl 3,50€	50cl 6,00€
Monaco Demi avec sirop (Goodwin Blonde - Bourg d'Oisans)	25cl 4,00€	50cl 7,00€

En canette Goodwin : blanche 4.8% - IPA 5,6% - Ambré 4,7% 6,00€

En bouteille Bières BIO de l'Oisans : blonde d'été 4% - noir 7€ - NEIPA 6,5% 6,00€

Boisson Chaudes

Espresso	2,50€
Café allongé	3,00€
Thé Infusion	3,50€
Chocolat chaud Cappuccino	4,00€