

Boissons

L'APÉRO

• Martini Rouge 4cl	5.00
• Martini Blanc 4cl	5.00
• Whisky 4cl	5.50
• Ricard 4cl	4.50
• Pastis 51 4cl	4.50
• Porto 4cl	5.00
• Suze 4cl	5.00
• Verre de Vin 12cl	6.50
• Apéritif Myrtilles 6cl	4.50
• Apéritif Génépi 6cl	4.50
• Communard 12cl	6.50
• Kyr Alertain 12cl	6.50
• Cidre Brut 25cl	6.50
• Prosecco 10cl	8.50

BOISSONS FROIDES

• Eau Plate 1 Litre	6.00
• Eau Gazeuses 1 Litre	7.00
• Eau Plate 50cl	4.50
• Eau Gazeuses 50cl	4.50
• Perrier	3.90
• Coca Cola / Cola Zéro	3.90
• Orangina	3.90
• Sprite	3.90
• Limonade	3.50
• Ice T	3.90
• Schweppes Agrume / Tonic	3.90
• Jus d'Orange	3.50
• Jus de Pomme	3.50
• Jus de Tomate	3.50
• Sirop à L'Eau	2.00 (Grenadine, Fraise, Menthe, Pêche, Myrtilles, Cassis, Citron, Mûres, Violette ou Orgeat)

BOISSONS CHAUDES

• Café Espresso	1.50
• Ristretto	1.50
• Café Double	3.00
• Grand Café Americano	3.00
• Café Allongé	2.00
• Café Noisette	2.00
• Café au Lait	3.50
• Cappuccino	4.50
• Café Viennois (Chantilly)	4.50
• Décaféiné Espresso	2.00
• Décaféiné Double	3.50
• Décaféiné au Lait	4.00
• Décaféiné Allongé	2.10
• Décaféiné Noisette	2.10
• Décaféiné Cappuccino	4.90
• Thé Noir Petit Déjeuner	3.00
• Thé Earl Grey	3.00
• Thé Fruit Rouges	3.50
• Thé Vert	3.00
• Thé Vert à la Menthe	3.00
• Thé Citron	3.50
• Tisane Verveine Menthe	3.50
• Tisane Verveine	3.50
• Tisane Fruits Rouges	3.50
• Vin Chaud aux Myrtilles	4.50
• Chocolat Chaud	3.00
• Chocolat Chaud Viennois	4.50
• Saucisson du pays	8.50
• Terrine des Hautes Alpes	13.00

JUS BIO DES HAUTES ALPES



Myrtilles

Élaboré à partir d'ingrédients naturels biologiques, sans colorant ni conservateur, ce nectar de fruits à la Myrtille est gourmand et délicieux.

€4.90

Framboises

Élaboré à partir d'ingrédients naturels biologiques, sans colorant ni conservateur, ce nectar de fruits à la Framboise relevé par une petite touche de mangue est gourmand et délicieux.

€4.90

Citron

Nouvelle recette ! Élaboré à partir d'ingrédients naturels biologiques, sans colorant ni conservateur, ce nectar de fruits au citron de Sicile relevé par une touche de mangue est délicieux et énergisant.

€4.90

CCAG

Élaboré à partir d'ingrédients naturels biologiques, sans colorant ni conservateur, ce nectar de fruits mixant carotte, citron, argousier et gingembre est délicieux et énergisant.

€4.90

Lautaret Lodge

Photos Non Contractuelles

Tout nos prix s'entendent taxes et services compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération

Digestif

LES CAFÉS ALCOOLISÉS 12CL

€9.90

- Café Irlandais - Whiskey & Crème Fouettée
- Café Corretto - Grappa & Crème Fouettée
- Café Jamaican - Rhum & Crème Fouettée
- Café Français - Cognac & Crème Fouettée
- Café Seville - Cointreau & Crème Fouettée
- Café Calypso - Kahlua & Crème Fouettée
- Café Baileys - Baileys & Crème Fouettée
- Café Alteretain - Génépi & Crème Fouettée
- Café Serre Che - Méléze & Crème Fouettée
- Café Grinch - Chartreuse & Crème Fouettée

LES CHOCOLATS ALCOOLISÉS 12CL

€7.50

- Green Chaud - Chartreuse
- Les Isle - Rhum
- L'Alpin - Génépi
- Le Snowman - Méléze

LES INCONTOURNABLES

- Cognac 4cl 9.50
- Malibu 4cl 5.90
- Kahlua 4cl 6.90
- Whiskey 4cl 7.00
- Rhum 4cl 7.00
- Gin Gibson 4cl 6.50
- Tequila 4cl 6.50
- Vodka 4cl 6.50
- Jagermeister 4cl 7.50
- Chartreuse 4cl 7.90
- Grappa 4cl 6.50
- Limoncello 4cl 6.50
- Get 27 6.50
- Gin Rosé 8.50

LES LOCAUX

- Génépi 4cl 6.50
- Marmotes (Prunes) 4cl 6.50
- Verveine Citronnée 4cl 6.50
- Méléze 4cl 6.50
- Poire Williams 4cl 9.50
- Gin 4cl 8.50

- Café Espresso + 2cl Digestif 5.00
- Grog (Rhum, Citron, Miel & Eau Chaude) 6.50

COFFEE COCKTAILS NON ALCOOLISÉE

Affagato ❄️

Café Ristretto servi avec
Sa Boule de Glace Vanille

€4.90

Moka ☀️

Grand Café & Chocolat Chaud
Mélangée, servi avec La Crème
Fouettée, Coulis Caramel Beurre Salé

€6.50

Espresso Tonic ❄️

Schweppes Tonic servi avec un
Espresso sur des Glaçons &
Zeste de Citron

€6.50

Caramel Latté ☀️

Café, Coulis de Caramel Beurre Salé, Lait
Chaud & Crème Fouettée

€6.50

Lautaret Lodge

Photos Non Contractuelles

Tout nos prix s'entendent taxes et services compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération

Menu

Lundi au Samedi - Midi & Soir

LE COIN MONTAGNE

-  **Raclette au Lait Cru** €23.50pp
Servie avec Sa Charcuterie, Ses Pommes de Terre & Sa Salade Verte (Minimum 2 Personnes)
Raclette à Consommer sur place ou 29€ /kg à Emporter
-  **Fondue aux Cèpes** €25.50pp
Fondue aux 3 Fromages (Comté, Beaufort & Emmental) & Champignons Cèpes
Servie avec Sa Salade Verte et Son Pain (Minimum 2 Personnes)
-  **Raclette Ail des Ours** €26.50pp
Servie avec Sa Charcuterie, Ses Pommes de Terre & Sa Salade Verte (Minimum 2 Personnes)
Raclette à Consommer sur place ou 33€ /kg à Emporter
-  **Fondue aux Morilles** €27.50pp
Fondue aux 3 Fromages (Comté, Beaufort & Emmental) & Champignons Morilles
Servie avec Sa Salade Verte et Son Pain (Minimum 2 Personnes)
- Raclette le Bresin** €25.50pp
Servie avec Sa Charcuterie, Ses Pommes de Terre & Sa Salade Verte (Minimum 2 Personnes)
Raclette à Consommer sur place ou 33€ /kg à Emporter
-  **Fondue aux 3 Fromages** €22.50pp
Fondue aux 3 Fromages (Comté, Beaufort & Emmental)
Servie avec Sa Salade Verte et Son Pain (Minimum 2 Personnes)
-  **Raclette du Champsaur** €25.50pp
Servie avec Sa Charcuterie, Ses Pommes de Terre & Sa Salade Verte (Minimum 2 Personnes)
Raclette à Consommer sur place ou 35€ /kg à Emporter
-  **Le Coulant Alpin** €24.50
Boite Chaude des Hautes Alpes, Servi avec de la Charcuterie & Pomme de Terres
(Option Végétarienne Disponible)
(Temps d'attente 30 minutes)
-  **Raclette L'Aiguille d'Orcières** €25.50pp
Servie avec Sa Charcuterie, Ses Pommes de Terre & Sa Salade Verte (Minimum 2 Personnes)
Raclette à Consommer sur place ou 32€ /kg à Emporter
-  **Le Coulant Alpin L'Ail des Ours** €25.50
Boite Chaude des Hautes Alpes, au Fleur de l'Ail Sauvage
Servi avec de la Charcuterie & Pomme de Terres
(Option Végétarienne Disponible)
(Temps d'attente 30 minutes)
-  **Oreilles d'anes** €18.90pp
Gratin d'Epinards Sauvages & des Lasagnes.
(Temps d'attente 20 minutes)
-  **Crozichon** €19.90pp
Compotée D'Oignons & Lardons, Gratin de Crozets Savoyard, Fromage Chon Chon des Hautes Alpes & Jambon Cru Servie avec Sa Salade Verte
(Temps d'attente 20 minutes)
-  **Tartichon** €19.90pp
Compotée D'Oignons & Lardons, Gratin de Pommes de Terre & Fromage Chon Chon des Hautes Alpes, Servie avec Sa Salade Verte
(Temps d'attente 20 minutes)

LES VIANDES

Steak Haché	Filet de Boeuf	Magret de Canard	Plat du Jour
Frites, Salade, Crudités & Son Œuf (Pièce 180gr Origine France)	Servi avec garniture du Jour	Servi avec garniture du Jour	Demandez à votre serveur(euse)
€17.90	€35.90	€34.50	€16.50
<i>Sauce Beurre à L'ail</i> €1.50	<i>Sauce aux Morilles</i> €3.50	<i>Sauce au Poivre</i> €2.00	<i>Sauce au Cèpes</i> €2.50

LES PETITS PLATS

-  **Omelette aux Morilles** €20.50
Omelette aux Morilles, Servie avec sa Salade Craquant
- Pâtes Bio des Hautes Alpes** €16.50
Nos pâtes sont artisanale, bio & faites dans une ferme haute-alpine 'Maison Beynet'
Sauce Bolognaise cuisinée avec du Boeuf, des Oignons, des Carottes & des Tomates
-  **Salade de Chèvre Chaud** €16.50
Salade Verte & Crudités, Chutney d'oignon, Pain Rustique, Chèvre Chaud avec Miel des Hautes Alpes

LE BURGER MONTAGNARD

- €21.90
- Pain Toasté,
Fromage à Raclette,
Steak Haché du Boucher 180g,
Tomate, Oignons & Lardons.
Servi avec Frites, Salade & Son Œuf

Photos Non Contractuelles

Tout nos prix s'entendent taxes et services compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération

Lautaret Lodge

Bières

PRESSION

La Tourmente Blanche 5.1°

Bière rafraîchissante composée de 40% de froment. Très équilibrée, elle trouve sa force dans des épices (fleur d'oranger et coriandre) qui ajoute un coté désaltérant très appréciable. C'est comme si vous étiez dans un alpage très fleuri sous un soleil de printemps et que vous y dégustiez un gâteau au citron.



€8.50



€4.50

La Tourmente IPA 6°

"Hop juice", juteuse, bière trouble et fruitée tel un jus d'orange. Une bière type New england IPA légère et facile à boire. dans laquelle nous avons utilisé des houblons aromatiques en dry hopping. Une bombe fruitée et juteuse portée par de douces et légères saveurs amères sur fond du malt grillé.



€8.90



€4.90

Fellsgold Luxe Blonde 4.8°

Moelleuse et rafraîchissante, la couleur dorée de la Fellsgold Spéciale, sa mousse blanche et son houblonnage équilibré lui confèrent un arôme incomparable.



€6.50



€3.50

Bière du Moment

Voir Serveur



Voir Serveur



Voir Serveur

Bière + Sirop



€7.00



€4.00

Bière + Picon



€7.50



€4.50

Panaché



€6.50



€3.50

Monaco



€6.50



€3.50

Galopin



€3.00

BOUTEILLE

La Génépi 5.1° 33cl

€7.00

Version alpine d'une Pale Ale. Pendant 21 jours ils ont fait infuser des brins de Génépi dans une bière riche en cuivre et or. Le Génépi parfume comme notre houblon de montagne donnant à la bière un fort caractère herbacé et une amertume florale.

L'Ambrée 5.9° 33cl

€7.00

Une ambrée rafraîchissante avec des notes de Caramel, esters fruités à la tendresse miellée. Arrière-goût épice et désaltérant.

La Grivoise 5.1° 33cl

€7.00

Où l'acidité croquante rencontre la douceur fruitée. Une base de bière blanche enrichie par la macération framboise (origine française) et de myrtille sauvages: une bonne acidité qui s'éloigne des bières fruitées liquoreuses du marché.

Avalanche Blanche 5° 33cl

€8.00

C'est une bière blanche légère de style Hefeweizen (wheat Beer/bière blanche), d'inspiration allemande. Un nez sur le pain blanc et les céréales, aux notes fraîches d'agrumes. Une avalanche de fraîcheur et de douceur.

Alpine 4.8° 33cl

€8.00

Une American Pale Ale ou APA de robe blonde et fortement houblonnée !

La Tourmente Sans Alcool 0.1° 33cl

€5.90

La Bière Sans Gluten 5.5° 25cl

€4.50

Cidre 4.5° 25cl

€4.50

Photos Non Contractuelles

Tout nos prix s'entendent taxes et services compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération

Lautaret Lodge

Desserts

NOS CRÊPES

Nature	€3.50
Sucre	€4.00
Citron	€5.00
Sauce Chocolat	€5.00
Sauce Caramel Beurre Salé	€5.50
Sauce Fruits Rouges	€5.50
Nutella	€5.90
Miel	€5.00
Confiture Myrtilles	€5.90
Marron	€7.50

Le Mont Blanc €9.00

Crème de Marron & Crème Fouettée

La Bergère €9.50

Sucre & Grand Marnier

La Nuttie Banane €9.50

Nutella, Banane & Crème Fouettée

Crêpes Salés (Uniquement après 15H)

Crêpe Jambon & Fromage €12.00

Crêpe Jambon €10.50

Crêpe Fromage €10.50

LES DESSERTS

Tarte aux Myrtilles €8.50

l'incontournable dessert du Lautaret, Crème Fouettée & Coulis au Fruits Rouge

Profiteroles €8.50

Petit chou fourré d'une glace à la vanille et nappé, d'une sauce au chocolat & Crème Fouettée

Crème Caramel €8.00

La crème caramel, ou un flan au caramel, est une crème dessert nappée d'une couche de caramel

Panacotta €8.00

Originaire du Piémont, dans le nord de l'Italie, signifie littéralement « crème cuite » Aux Fruits Rouge

Fromage Blanc

Nature €6.50

Myrtilles €7.50

Crème de Marrons €8.50

Coulis Fruits Rouge €7.50

Fromage St Marcellin €9.50

Servi avec son pain & accompagnements

NOS GLACES

1 Boule

€2.50

2 Boules

€4.50

3 Boules

€6.50

Vanille, Caramel Beurre Salé, Chocolat, Café, Rhum Raisin, Menthe-Chocolat, Pistache, Marron, Noisette, Généri, ou Fraise Myrtilles, Framboise, Cassis, Citron

Dame Blanche €8.50

Glace Vanille, Sauce Chocolat & Crème Fouettée

Coupe du Berger €10.50

Glace Généri, Sorbet Myrtille & Liquor Généri

Coupe Liégeoise €8.50

Glace Chocolat ou café & Vanille, Sauce Chocolat ou Café & Crème Fouettée

Banana Split €9.50

Glace Chocolat, Fraise & Vanille, Sauce Chocolat, Banane & Crème Fouettée

Myrtilles Melba €9.50

Glace Vanille, Sorbet Myrtille, Myrtilles & Crème Fouettée

Clarine €9.50

Glace Vanille, Glace Marron, Crème de Marrons & Crème Fouettée

Photos Non Contractuelles

Tout nos prix s'entendent taxes et services compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération

Lautaret Lodge

Vins

ROUGE

1973 Mondeuse AOC 75cl 12° €25.00

Jolie robe violette et arômes de fruits rouges bien murs en bouche qui se termine par une finale poivrée à partager sur des viandes de caractère, des plats en sauce ou des fromages savoyards.

Domaine de la Grande Hauche Bio IGP 75cl 14° €22.00

100% Merlot, Tanins souple et doux avec des notes de fruits noir. Un robe rouge soutenu, Un vin puissante & chaleureux

Marius Maison Chapoutier IGP 75cl 13.5° €24.50

à l'oeil un rouge, pourpre, dense, limpide et reflets violines. En Nez puissant, complexe, noir, épices, petits fruits rouges, touche végétale délicate. En Bouche attaque puissante, concentrée, structurée, tanins soyeux. Arôme de fruits rouges.

Parallèle 45° AOC 75cl 14° €32.00

Maison Paul Jaboulet - Aîné c'est un vin des Côtes du Rhône produit exclusivement en Agriculture Biologique. Ce vin rouge de Côtes-du-Rhône à une brillante, couleur rouge soutenue. Notions de fruits rouges et épices en nez.

ROSÉ

Le Charmeur Châteaux St Croix AOP 75cl 13° €35.00

Ce vin fin allie finesse, élégance et puissance en bouche. Sa robe caractérisée par une jolie teinte saumon en fait un véritable atout charme qui sait faire fondre le palais des amateurs de bons crus.

'Trop irrésistible IGP St Tropez 75 cl 12.5° €22.50

Syrah, Cinsault & Grenache une Rosé très fraîche
Un vin fin et expressif avec des notes de fruits rouges. C'est un vin corsé, fruité aux tanins doux

Coteaux d'Aix en Provence AOC 75cl 12.5° €28.00

Un rosé frais et tonique à la finalité élégante. Au nez on dénote un plein de fruits rouges et de fleurs blanches qui se déclinent sur des agrumes.

BLANC

1973 Chardonnay AOC 75cl 13.5° €25.00

Maison Adrien Vacher, Un Vin avec un bel équilibre entre le fruit blanc et le jasmin, Ce Chardonnay garde une belle minéralité typique de nos terroirs qui lui confère fraîcheur et gourmandise.

Domaine de la Grande Hauche Bio IGP 75cl 14° €22.00

Chardonnay et Roussanne. Une robe jaune verte. En nez elle est fruité & frais. En Bouche assez riche, fruits au sirop, pêche blanche. Un vin gourmand.

Marius Maison Chapoutier IGP 75cl 13.5° €24.50

à l'oeil un jaune pâle brillant aux reflets verts. Robe éclatante. En nez ouvert, notes d'agrumes, pamplemousse et fruits mûrs. En Bouche il y a une attaque ample, grasse et fruitée.

Domaine de Treilloux Bio IGP 75cl 14° €22.00

Ce chardonnay, issu d'un terroir d'altitude (600m) conduit en agriculture biologique, dévoile un nez intense, minéral, fleuri et fruité. Le fruit mûr (poire compotée) s'impose en bouche, rehaussé par une fraîche minéralité en finale.

LES BULLES

'Le Brut' 100% Chardonnay Cave des Hautes Vignes des Hautes Alpes €22.50

On retrouve le nez de noisettes grillées et de brioches dorées mais également quelques notes de citrons et pamplemousse. Beaucoup de finesse et d'élégance en bouche. De la fraîcheur et de la complexité. De jolies notes d'agrumes.

Prosecco Gioiosa et Amorosa Brut 75cl €24.50

Le prosecco est le vin effervescent produit dans le Nord de l'Italie dans la région de Venise. Est caractérisée par sa fraîcheur ainsi que son perlage très fin. La robe, de couleur jaune paille est pâle. Le nez est fruité et fleuri avec des notes de pommes mures et de petites fleurs de montagne. Vif, sec et agréable au palais, la finale est harmonieuse et développe une note fruitée.

VERRE DE VIN

Rouge 12cl

Parfums expressifs et fruités de fruits des bois.
Chair souple et gourmande, dans un style "easy drinking".

€6.50

Blanc 12cl

Robe jaune très clair, reflets vert pâle.
Nez expressif combinant fruits blanc et jaunes, pêches, poires et pommes vertes. Bouche acidulée et fraîche dotée d'un léger gras. Finale nette et de belle persistance sur les agrumes

€6.50

Rosé 12cl

Soyeux et friand, parfums de fraise et d'amande, un peu d'épices

€6.50

Prosecco 10cl

Notes de pomme et de citron tranchés agrémentées d'un soupçon de sauge et de zeste d'agrumes. Mi-corsé et crémeux, mousse fine et finale fraîche et fruitée

€8.50

Photos Non Contractuelles

Tout nos prix s'entendent taxes et services compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération

Lautaret Lodge

Les Enfants

-10 ans

Midi & Soir

€ 12.50

Pâtes Bolognaise

Poulet Pané & Frites

Jambon Blanc & Frites

BOISSONS **MENU** **ENFANTS**

Coca Cola
Coca Zero
Sprite
Orangina
Sirop à L'eau
(Fraise, Grenadine, Menthe,
Pêche, Citron)

PARFUMS **GLACE** **MENU ENFANT**

Chocolat
Citron
Fraise
Menthe Chocolat
Caramel Beurre Salé
Vanille

ou Fromage Blanc

€ 16.50

Raclette

**Fondue aux 3
Fromages**

Uniquement avec deux adultes payant une raclette ou fondue aux 3 Fromages

Lantaret Lodge

Photos Non Contractuelles

Tout nos prix s'entendent taxes et services compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération