

# Carte du midi

**Menu à 20€ (plat + dessert + café)**

## Nos plats :

### **Plancha de charcuterie de région 15€**

(Jambon cru, saucisson, terrine de campagne, cornichons, salade)

### **Salade de chèvre chaud 14,50 €**

(Salade, chèvre chaud, tomate, champignon, jambon cru, confit de bière de Briançon)

### **Salade du Champsaur 14,50€**

(Salade, tomate, champignon, tourtons épinards, tourton reblochon, raviole pomme de terre, jambon cru)

### **Entrecôte grillée (180g) 17€**

(Accompagnement du jour)

### **Cote d'agneau (180 g) 17€**

(Accompagnement du jour)

### **Plat du jour 14€**

---

---

### Menu enfant 10€ :

Steak haché (100g), frites maison, glace au choix

## Nos desserts :

Faisselle (coulis de fruit rouge) 5,50€

Salade de fruits de saison 5,50€

Glace (3 boules) 5,50€

Profiteroles (chantilly et coulis de chocolat) 6,50€

Plateau de fromages de région 7€

**Le soir repas du gîte (entrée + plat + dessert + café + genépi) 23€**

**Pause gourmande :**

**Sandwich Jambon emmental 3,50€**  
(Jambon, beurre, emmental)

**Sandwich saucisson de région 4€**  
(Saucisson, beurre, cornichon)

**Sandwich du chef 4,50€**  
(Tomate, salade, œuf, thon, huile d'olive)

**Assiette de crudités 10€**  
(Sauce fromage blanc ciboulette)

**Burger frites maison 12€**  
(Salade, tomate, steak (100g), fromage, sauce au choix : mayonnaise ou ketchup ou moutarde)

**Crêpes 3,50€**  
(Sucre, nutella, confiture artisanale)

**Plancha de charcuteries de région 15€**  
(Jambon cru, saucisson, terrine de campagne, cornichons, salade)

**Plancha de fromages de région 14€**



Toute l'équipe du gîte de la Draye vous souhaite un bon appétit  
Dont TVA 10% et 20 %

# Vins

## Pichet

Rouge côtes du Rhône le bois des grives 13 %  
Rosé côte de Provence du Garlaban 12.5 %

25 cl 4 €

50 cl 6.5 €

100 cl 10 €

## Bouteille

### **Côte de Provence : 16 €**

Rosé chateau la Gordanne Aigues mortes 12,5% mise en bouteille par le propriétaire

### **Hautes Alpes : 16 €**

**Rouge** : Serre Gavot Vaserres 13,5% indication géographique protégée, mis en bouteille a la propriété

**Blanc** : Serre Gavot Vaserres 13,5% indication géographique protégée, mis en bouteille a la propriété

Dont TVA 20 %



## Glaces :

### Glaces artisanales :

**2 boules 3,60 €    3 boules 5,50 €**

Vanille, Chocolat, Café, Caramel, Réglisse, Fraise, Framboise, Citron, Myrtille, Génépi,  
Lavande

### Magnum 2,50€ :

Chocolat blanc    Amande    Classic

### Cornetto mini 1€

Vanille    Chocolat

### Cornetto tropical 2,20€

### Glace à l'eau

X pop 1€    Rocket 1€    Twister 1,50€



# Boissons

## Boissons sans alcool

Sirop a l'eau, diabolos 25 cl 1.8 €

## Cannette

33 cl 2.50 €

Schweppes, Schweppes agrume, Orangina, ice tea, coca cola, coca cola zéro, perrier, cacolac

Supplément sirop 0.3 €

## Jus de fruit

25 cl 2.50€

Pomme, pamplemousse, abricot, ananas, tomate,

Eau plate, eau gazeuse 1 L 3.5 €

## Apéritif

Pastis 51, Ricard, Anisette 2,5cl 1.80€

Kir vin blanc cassis ou génépi 2.00 €

Verre de vin ballon 1.60 €

Vin de génépi, martini blanc, rosé, rouge, Suze, porto cl 2.50 €

## Alcool fort

Whisky 1,5 cl 1.8 €

Whisky, Vodka, Gin, Passoa, Get 27, Get 31, rhum, Malibu 2,5 cl 3.50€

Supplément boisson non alcoolisé 1.5€

## Digestif

Genépi, cognac, armagnac 3 cl 3.50€

## Bière Pression Heineken

15 cl 1.8 €

25 cl 2.8 €

50 cl 5 €

Panaché 25cl 2.50€

Bière artisanale (blonde, blanche, ambrée, brune, IPA) de 3,7 € a 4,6 €

**La B3 de Briançon (05), 25 cl**

**La Sauvage de saint Paul d'Ubaye (04) 33cl**

**La mont aiguille Clelle (38) 33cl**

**Sulauze de Miramas (13) 33cl**

## Boissons chaudes

Café 1.2 € Double café 2 € Café crème 1.4 € Grand crème 2.5 €

Chocolat chaud 2.5€ Thé, tisane 2.5€

# *La Draye*

*Gîte d'étape*

*Bar / Restaurant*

*Vous présente la Carte d'été*

# Plat du jour le midi

## **Lundi**

Lasagnes / Oreille d'ânes + salade

## **Mardi**

Tarte aux fromages + salade

## **Mercredi**

Œuf à la florentine + salade

## **Jeudi**

Pomme de terre paysannes (pomme de terre, lardons, poivrons, reblochon) + salade

## **Vendredi**

Escalope sauce forestière (crème moutarde champignon) + accompagnement du jour

## **Samedi**

Omelette selon l'humeur du chef+ salade

## **Dimanche**

Rôti + accompagnement du jour

# Plat unique le soir 23 euros

## Lundi

Melon jambon de région / salade de choux + Oreille d'ânes / lasagnes + salade, fromage de région.

## Mardi

Velouté / œuf mimosa + Tarte aux fromages + glace

## Mercredi

Toast chaud / taboulé + Courgettes farcies, Riz + faisselle / fromage blanc

## Jeudi

Charcuterie, Tartiflette + salade + salade de fruit saison

## Vendredi

Tomate mozzarella + pomme de terre au four / pate + poulet crème forestière, champignon + crème ou gâteau

## Samedi

Panier de tomate macédoine + Saucisse + purée maison / lentille + tarte

## Dimanche

Menu du Chef

Café et genépi offert

---

**Réservez votre Raclette ou Fondue 1 jour à l'avance**

**Tarif 24 euros avec la glace ou la salade de fruit**

Café et Genépi offert

Dont TVA 10% et 20 %