

# La Draye

*Gîte d'étape, Auberge, Bistro, Pizzeria*

*Menu a la carte le midi*

*Plat unique le soir*

*Bistro de 8h00 à 20h00*

*Pizzeria, restaurant de 11h30 à 14h00*

*Fermé le lundi et mardi midi en dehors des vacances scolaires*

*Repas du gîte de 19h00 à 20h30*

*Tous les jours vous pouvez commander*

*Vos Pizzas à emporter (4 h avant)*

*Raclette ou Fondue, 1 jour avant*

# La Draye

*Gîte d'étape*

*Bistro | Auberge  
Pizzeria*

*Vous présente la Carte*

Toute l'équipe du gîte de la Draye vous souhaite un bon appétit

## **Menu 20€ (mise en bouche + plat + dessert + café)**

### **Nos plats :**

#### **SALADE DE CHEVRE CHAUD**

(Salade, chèvre chaud, légume de saison, confit de bière)

ou

#### **SALADE de tourton**

( Tourtons épinard , tourton reblochon, raviole pomme e terre légume de saison, confit de bière)

ou

#### **ENTRECOTE GRILLEE (200g)**

(Accompagnement, et sauce du jour)

ou

#### **TERRE MER (en ete)**

(Crevettes, escargot, Accompagnement du jour)

ou

#### **PLAT DU JOUR**

---

### **Menu enfant 10€ :**

Boisson

Steak haché (100g), ou jambon

Frites ou pâtes,

Glace ou dessert du jour

### **Nos desserts :**

Faisselle (crème de marron ou confiture artisanale)

ou

Salade de fruits de saison

ou

Pomme aux four ou poire au four (a commander au début du repas)

ou

Profiteroles (chantilly et coulis de chocolat 2 boules vanille 1 boule chocolat)

ou

Glace (2 boules)

ou

Plateau de fromages de région

## **A la carte:**

### **Croque monsieur 10€**

Jambon ou chèvre accompagnement salade et frite

### **Burger frites 12€**

(Salade, tomate, steak (100g), fromage, sauce au choix : mayonnaise ou ketchup ou moutarde)

### **Assiette de crudités 10€**

(Sauce fromage blanc ciboulette)

### **Assiette de charcuterie de région 14€**

(Jambon, saucisson, terrine de campagne) pour 2 personnes

### **Plancha de Fromage de région 14€**

(3 fromages différent avec confit de bière) pour 2 personnes

### **Salade de chèvre chaud 15€**

(Salade, chèvre chaud, légume de saison, confit de bière)

### **SALADE de tourton 15€**

(Tourtons épinard, tourton reblochon, raviole pomme e terre légume de saison, confit de bière)

### **ENTRECÔTE GRILLÉE (180g) 18€**

(Accompagnement du jour)

### **Plat du jour 14€**

**Pizza demandez la carte** de 10 € à 14 € avec salade verte

### **Terre mer 18€ (en été)**

(Accompagnement du jour)

**Tartiflette feu de bois (en été) 14 €**

**Raclette et Fondu 16€ par personne sur réservation un jour avant**

## **Les Pizzas Rouges** accompagnées de salade verte

Anchois capres	10€	
Fromage emmental	10€	
Jambon emmental	10€	
Champignon emmental	10€	
Chevre	10€	
Napolitaine : anchois, câpres, mozzarella		11€00
Provençale : anchois, poivron, oignon, huile d'olive		11€00
Persillade : persil, ail, poivron, emmental		11€00
Chorizo emmental	11€ supplément poivron	1€00
Figatelli emmental	11€ supplément chèvre	1€00
Royale : jambon, champignon, emmental		12€00
4 Fromages : chèvre, mozzarella, Bleu du Queyras, emmental		12€00
Thon Câpres : thon, câpres, persillade, emmental		12€00

## **Les Pizzas Blanches** accompagnées de salade verte

Champicrème : champignon, emmental	10€00
Jambon crème emmental	10€00
Chèvracrème : chèvre, emmental	10€00
Chèvramiel : chèvre, miel, emmental	11€00
Figacrème : figatelli, emmental	11€00
Thon Câpres : thon, câpres, persillade, emmental	12€00
Reine : jambon, champignon, emmental	12€00
Campacrème : lardon, oignon, emmental	12€00
3 Fromages : Crème chèvre, reblochon, emmental	12€00
Picéacrème : lardon, oignon, champignon, emmental	13€00
Jacques : chorizo, figatelli, bleu du Queyras, emmental	13€00
Giselle : roquefort, poire, noix, emmental (été)	13€00
Villardienne : lardon, oignon, reblochon, emmental	13€00

### **Selon les saisons, les Pizzas Spéciales,**

accompagnées de salade verte

**14€00**

Pesto : <b>été</b>	Base Huile d'olive basilic,-----	rondelle de tomate, chèvre, emmental
Forestière :	Base crème moutarde, -----	champignon, poulet, emmental
Lha i : <b>été</b>	Base mozzarella, tomate rondelle, -----	persillade, herbe de Provence, câpres
Jardinière <b>été</b>	Base huile d'olive persillade -----	tomate rondelle, courgette, champignon, oignon (légume frais) emmental
Arménienne :	Base Préparation viande hachée, -----	poivron, oignon, persil, tomate
Paul : <b>été</b>	Base huile d'olive, courgette-----	fraiche rondelle, plot de crème, thon, chèvre, emmental, herbe de Provence
Pastis crevette	Base Crème fraîche, Persillade, -----	Pastis, crevette, emmental

## **Snack:**

Croques monsieur 5€

Jambon ou chèvre (emmental, crème)

### Wraps (en été)

Sandwich Jambon 5€

(Jambon, beurre, emmental)

Sandwich saucisson de région 6€

(Saucisson, beurre, cornichon)

Sandwich terrine de région 6€

Sandwich du chef 6€

(Tomate, salade, œuf, thon, huile d'olive)

Burger frites 12€

(Salade, tomate, steak (100g), fromage, sauce au choix : mayonnaise ou ketchup ou moutarde)

Assiette de crudités 10€

(Sauce fromage blanc ciboulette)

Assiette de charcuterie de région 14€

(Jambon, saucisson, terrine de campagne) pour 2 personnes

Plancha de Fromage de région 14€

(3 fromages différent avec confit de bière) pour 2 personnes

Tarte 5€

Crêpes ou gaufre 2.50€

Confiture, chocolat, sucre, citron

**Pizza demandez la carte** de 10 € à 14 € diamètre 36 cm

De 6€ à 10€ diamètre 24 cm

## **Dessert :**

Faisselle (crème de marron ou confiture artisanale) 6€

Salade de fruits de saison 6€

Pomme aux four ou poire au four (a commander au début du repas) 6€

Profiteroles (chantilly et coulis de chocolat 2 boules vanille 1 boule chocolat) 7€

Glace (2 boules) 4.5 €

Plateau de fromages de région 7€

## **Glaces :**

### **Glaces artisanales :**

**1 boule 3.00€ 2 boules 4,5 € 3 boules 6 €**

Vanille, Chocolat, Café, Caramel, Réglisse, Fraise, Framboise, Citron, Myrtille, Génépi, lavande, Marron

### **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, diabolo	25 cl	1.8 €
<u>Bouteille</u>	33 cl	3.5 €
Schweppes, Schweppes agrume, Orangina, ice tea, coca cola, coca cola zéro, perrier		
Supplément sirop		0.3 €

### Jus de fruit

Pomme, pamplemousse, abricot, ananas, tomate,	25 cl	3€
Eau plate, eau gazeuse	1 L	6 €

### Apéritif

Pastis 51, Ricard	2,5cl	2.5€
Kir vin blanc cassis		2, 5 €
Verre de vin ballon		2 €
Vin doux, vin de genépi, martini blanc, rosé, rouge, Suze, porto 8cl		2,50 €

### Alcool fort

Whisky	1,5 cl	2.5 €
Whisky, Vodka, Gin, Passoa, Get 27, Get 31, rhum, Malibu 2,5 cl		4€
Supplément boisson non alcoolisé		1.5€

### Digestif

Genépi, cognac, armagnac	3 cl	3.50€
--------------------------	------	-------

### Bière Pression artisanale Tourmente de Briançon

15 cl 2.5 €	25 cl 3.70 €	50 cl 6 €	Panaché 25cl 3.70€
-------------	--------------	-----------	--------------------

### Bière artisanale Demandez la carte (blonde, blanche, ambrée, brune, IPA)

La B3 de Briançon (05),	25 cl, 33cl	4.5€	8 € 75cl
La Sauvage de saint Paul d'Ubaye (04)	33cl	4.5€	8 € 75cl
Le mont aiguille Clelle (38)	33cl	4.5€	
Sulauze de Miramas (13)	33cl	4.5€	
Chorges	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€
Bière chaude	3.5€	le verre	10 €	la bouteille	

## 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

##### Grain d'azur Blanc

10€

Ce vin blanc s'accordera parfaitement avec une salade de chèvre frais ou des tournedos de saumon. **Dénomination légale du produit** : vin (IGP Méditerranée Blanc)

**Cépages (Vin)** : 100% Chardonnay Fruité, Floral, Frais

##### Grain d'azur Rosé

10€

Nez : fruité et fin. Bouche : agréable et équilibré.

ACCOMPAGNEMENTS : Avec une soupe de poissons de roche et sa rouille.

**Cépages (Vin)** : Cinsault Appellation ou IGP : IGP Méditerranée

##### Château la Gondonne

22€

(rosé et blanc)

##### Bagrau Rognac

15€

(rouge, blanc, rosé)

Aigues mortes 12,5% mise en bouteille par le propriétaire

##### Pomarus vieilli en fût de chêne

22€

(rouge)

#### Hautes Alpes :

15€

**Rouge** : Serre Gavot Vaserres 13,5% indication géographique protégée

En bouche, le vin est chaleureux A servir sur des viandes en sauce ou des fromages affinés

**Cépages (Vin)** : Merlot, Cabernets, Syrah Appellation ou IGP (Vin) : Vin de France

**Blanc** : Serre Gavot Vaserres 13,5% indication géographique protégée, mis en bouteille a la propriété (37,5 8€ et 75 cl 15€)

**Cépages (Vin)** : 100% chardonnay Appellation ou IGP (Vin) : Vin de France

S'accommodera particulièrement avec des poissons cuisinés ou des viandes blanches

vin doux :

Muscat                      **15€** bouteille 75cl                      le verre                      **3.50€**

**Vin pétillant bouteille 75 cl**

Mousseux :

Champ Elysées :                      **20 €** la bouteille                      le verre                      **6€**

Blanc de Blancs :                      **18€** la bouteille                      le verre                      **6€**

Clairette de Die :                      **15€** la bouteille                      le verre                      **5€**

Cidre doux :                      10€ la bouteille                      le verre                      3 €

Cidre brut :                      10€ la bouteille                      le verre                      3€

*Une lumière dans les Hautes Alpes.*

*l'image du bonheur*



*Gîte de la Draye*

Information

**Le dernier dimanche de chaque mois**

*Le midi*

*Repas de la convivialité autour d'un feu de bois.  
(Grillade ou sardinade, ou andouillette cuite a la braise.)*

**1 fois par mois, le deuxième jeudi de chaque mois**

*Le midi*

*Repas dansant avec le duo d'accordéoniste  
Elena et Emmanuel Patras*

**Le soir de la pleine lune**

*Promenade et dégustation de bière chaude, suivie de la  
raclette et du genépi*

*Renseignement et réservation*

**04 92 20 54 46    ou    06 03 90 30 95**

*50 couchages, 13 chambres*

*Renseignement et réservation*

*04 92 20 54 46 ou 06 03 90 30 95*

[\*Giteladraye05@gmail.com\*](mailto:Giteladraye05@gmail.com)

[\*www.gitedeladraye05.com\*](http://www.gitedeladraye05.com)

[\*www.pizza-lha-i.com\*](http://www.pizza-lha-i.com)

*Ambiance familiale.*

*Repas dansant, soirée à thème,*

*Animation, activité de pleine aire*

*« Une Lumière dans les Hautes Alpes*

*L'Image du Bonheur »*

# *La Draye*

*Gîte d'étape, Auberge, Bistro, Pizzeria*

*Menu a la carte le midi*

*Plat unique le soir*

*Bistro de 8h00 à 20h00*

*Pizzeria, restaurant de 11h30 à 14h00*

*Fermé le lundi et mardi midi en dehors des vacances scolaires*

*Repas du gîte de 19h00 à 20h30*

*Tous les jours vous pouvez commander*

*Vos Pizzas à emporter (4 h avant)*

*Raclette ou Fondue, 1 jour avant*