

## NOS SUGGESTIONS

- Poitrine de veau confite pendant 24 heures à basse température, puis grillée à la plancha, servie avec une sauce BBQ maison et une crûque de pommes de terre aux herbes 29 €
- Patate douce rôtie laquée au miso, accompagnée de burrata crémeuse, d'une salade d'herbes fraîches, de graines de grenade, d'un coulis de piquillos et d'une tuile de focaccia 23 €
- Raviolis du Champsaur Spécialité régionale à base de pommes de terre et de tomme fraîche Sauce à l'orange acidulée et salade verte 20 €
- Velouté Gourmand du Moment 16 €

## MENU ENFANT

- Poisson ou viande du jour 19 €
- Légumes frais ou frites ou riz
- Dessert



Le Chalet Blanc  
HÔTEL - SPA  
BAR - RESTAURANT

## LA MONTAGNE DU CHALET BLANC : VOYAGE GOURMAND EN ALTITUDE

- Fondue 3 fromages 32 € / P
- Fondue 3 fromages à la truffe 47 € / P
- Fondue 3 fromages à L'ail des ours 32 € / P
- Raclette du Queyras jambon de montagne jambon blanc filet mignon de porc et magret, séchés par nos soins 36 € / P
- Tartiflette déstructurée inspiration du chef 30 €
- Salade du Chef 18 €
- Omelette truffe 27 €
- Omelette Fromages 18 €

## DESSERTS

- Autour du chocolat 15 €
- Crémeux chocolat noir sponge cake cacao fumé aux bourgeons de sapin, streusel cacao glace au gruë de cacao
- « Mon inspiration » de la tarte aux pommes 12 €
- Fromage blanc 12 €
- Glaces et sorbets maison 4 €

## DÎNER

### NOS ENTRÉES

- Comme un millefeuille  
compressé, céleri et truffe 29 €
- Escalope de foie gras poêlée,  
bouillon dashi, brunoise de légumes  
croquants et éclats de poisson fumé 29 €
- Carpaccio végétarien du  
Chalet Blanc 23 €

### À PARTAGER

- Côte de cochon d'un minimum  
de 1 kg, accompagnée de légumes  
grillés et d'une sauce chorizo au  
pimenton de la Vera ( 2p ) 55 €



*Le Chalet Blanc*

HÔTEL - SPA  
BAR - RESTAURANT

### NOS SUGGESTIONS

- Agneau confit 7 heures  
au romarin de Provence, légumes  
croquants et purée écrasée aux arômes  
d'agrumes. 29 €
- Patate douce rôtie laquée  
au miso, accompagnée de burrata  
crémeuse, d'une salade d'herbes  
fraîches, de graines de grenade,  
d'un coulis de piquillos et d'une tuile  
de focaccia 23 €
- Saint-Jacques ( 4 pièces )  
snackées sur un lit de polenta  
crémeuse parfumée aux agrumes,  
accompagnées d'un palet de  
betteraves confites au sel et d'une  
vinaigrette mangue passion 40 €
- Magret de canard, (400gr )  
gastrique caramel et kalamansi,  
pommes de terre grenaille confites  
maison, mousseline de céleri et  
carottes 40 €

## LA MONTAGNE DU CHALET BLANC : VOYAGE GOURMAND EN ALTITUDE

- Fondue 3 fromages 32 € / P
- Fondue 3 fromages à la truffe 47 € / P
- Fondue 3 fromages à L'ail des ours 32 € / P
- Raclette du Queyras jambon de montagne jambon blanc filet mignon de porc et magret, séchés par nos soins 36 € / P
- Tartiflette déstructurée inspiration du chef 30 €

*Prix net, service compris*

- Boîte chaude des Hautes-Alpes, shiitakés au balsamique blanc, charcuterie locale 36 €

*De la fromagerie du Champsaur*

## DESSERTS

- Crémeux chocolat noir sponge cake cacao fumé aux bourgeons de sapin, streusel cacao glace au grué de cacao 15 €
- « Mon inspiration » de la tarte aux pommes 12 €
- Fromage blanc 12 €
- Glaces et sorbets maison 5 €
- Comme une Tatin : pommes et poires caramélisées, glace 15 € vanille, chantilly à la vanille, et sauce caramel au beurre salé
- Topinambour : purée de topinambour, tartare d'agrumes, sorbet au chocolat blanc et gâteau sablé 15 €

## MENU ENFANT

- Poisson ou viande du jour
- Légumes frais ou frites ou riz 19 €
- Dessert

## SUPPLÉMENT

- Truffe 1g Lamelles râpées à la mandoline 8 €
- Confiture maison aux saveurs du moment 2 €
- Miel Opi Montis 2 €

## Champagne

AOC Champagne "Brut Nature" 2015 - Louis Roederer et Philippe Starck	153 €
AOC Champagne "Cristal" 2014 - Louis Roederer	520 €
AOC Champagne "Collection 244" - Louis Roederer	142 €



## VINS BLANCS



## Vallée de la Loire

AOC MontLouis sur Loire "Remus" 2022- Domaine de la Taille aux Loups	60 €
AOC Quarts de Chaume "La Martinière" 2018 - Domaine Ogereau	89 €
AOC Sancerre "Les Chasseignes" 2021 - Domaine Fouassier	52 €

## Bourgogne

AOC Chablis 2022 - Bernard Defaix	62 €
AOC Chablis "Sans Souffre" 2022 - Bernard Defaix	54 €
AOC Chassagne Montrachet 1er Cru Morgeot 2018 - Domaine Labruyère-Prieur	201€
AOC Ladoix 2021 - Domaine d'Ardhuy	79 €
AOC Meursault-Genevrières 1er cru "Philippe le Bon" 2022 - Hospices de Beaune	530 €
AOC Pouilly Fuissée "Terroir" 2021 - Domaine Vaupré	76 €
AOC Mercurey 1er Cru "Clos des Combins" 2020, Domaine Menand	94 €
AOC Bourgogne "La première étincelle" 2022 - Château de Bel Avenir	56 €

## ALSACE

AOC Alsace Pinot Gris Vendanges Tardives - 2017 Domaine Loberger	79 €
AOC Alsace Gewurtzraminer 2021 - Domaine Loberger	50 €
AOC Alsace Pinot Gris Erlenbach 2018 - Domaine Loberger	46 €
AOC Alsace grand cru Riesling Kitterlé 2019 - Domaine Loberger	62 €



# VINS BLANCS



## **Savoie**

AOP Savoie “Raipoumpou” 2022 - Adrien Berlioz 57 €

## **Hautes Alpes**

IGP Hautes Alpes “Le Poids du Superflu” - 2022, Domaine du Petit Août 42 €

IGP Hautes Alpes “Zuma” 2022 - Domaine du Petit Août 48 €

IGP Hautes Alpes “Wowee Zowee” 2022 - Domaine du Petit-Août 42 €

## **Vallée du Rhône**

AOC Condrieu “Les Terrasses du Palat” 2019 - Domaine François Villard 96 €

AOC Hermitage “Chante-Alouette” 2020 - Michel Chapoutier 110 €

AOC Châteauneuf-du-Pape 2020 - Château La Nerthe 94 €

AOC Crozes-Hermitage “Amphore d’argent” 2022 - Maison des vins de Vienne 42 €

AOC Condrieu “Invitare” 2020 - Michel Chapoutier 88 €

## **Provence**

IGP Méditerranée “Le Grand Blanc” 2021 - Château Revelette 67 €

AOC Côtes de Provence “Pointe du Diable” 2021 - Château Malherbe 58 €

## **Roussillon**

IGP Côtes Catalanes “Grenache Blanc” Vieilles Vignes 2022 - Clos des Fées 66 €

# VINS ROUGES

## Vallée de la Loire

AOC Chinon "Montet" 2020 - Domaine Grosbois	62 €
AOC Bourgueil "Les Côteaux du Levant" 2022, Domaine de la Butte	50 €

## Bourgogne

AOC Corton -Bressandes Grand cru "Charlotte Dumay" 2022 - Hospices de Beaune	491 €
AOC Gevrey-Chambertin 1er Cru "Petite Chapelle" 2016 - Domaine Faiveley	252 €
AOC Corton-Perrières Grand Cru 2017 - Domaine Dubreuil-Fontaine	140 €
AOC Volnay "Cuvée Général Muteau" 2022 - Hospices de Beaune	262 €
AOC Pommard 1er Cru "La Platière" 2018 - Domaine Labruyère-Prieur	205 €
AOC Pommard "Dame de la Charité" 2022 - Hospices de Beaune	285 €
AOC Savigny les Beaune 1er cru "Les Lavières" 2021 - Domaine Louis Chenu	74 €
AOC Beaune 1er cru "Maurice Drouhin" 2022 - Hospices de Beaune	240 €
AOC Aloxe Corton 1er Cru "Les Vercots" 2017 - Domaine Dubreuil-Fontaine	123 €
AOC Bourgogne "La première étincelle" 2020 Château de Bel Avenir	67 €

## Beaujolais

AOC Morgon "La Voute Saint-Vincent" 2021- Louis Claude Desvignes	56 €
------------------------------------------------------------------	------

## Hautes Alpes

IGP Hautes Alpes "Tout compte fait" 2022, Domaine du Petit Août	48 €
-----------------------------------------------------------------	------

## Vallée du Rhône

AOC Vacqueyras "Cuvée des Templiers" 2019 - Clos des Cazaux	68 €
AOC Cairanne "60/40" 2022 - Domaine des Espiers	57 €
AOC Châteauneuf-du-Pape "Vin de la Solitude" 2020, Domaine de la Solitude	108 €
AOC Crozes-Hermitage "Petite Ruche" 2021 - Michel Chapoutier	32 €
AOC Saint-Joseph "Poivre et Sol" 2021 - François Villard	56 €
AOC Côte-Rôtie "Le Galet blanc" 2021 - Domaine François Villard	109 €



## VINS ROUGES



### **Provence**

IGP Méditerranée “Le grand rouge” 2019 - Château Revelette	78 €
AOC Côtes de Provence “Pointe du Diable” 2020 - Château Malherbe	58 €
IGP Méditerranée “Syrahdictive” 2018 - Domaine des Masques	75 €

### **Bordelais**

AOC Saint-Estèphe 2016 - Château Haut-Marbuzet	146 €
------------------------------------------------	-------

### **Languedoc**

AOC Languedoc 2022 - Mas Lasta	36 €
--------------------------------	------



## VINS ROSÉS



AOC Côtes de Provence “Céleste” 2023 - Domaine Haut du Clos	45 €
-------------------------------------------------------------	------



# LA PREMIÈRE ÉTINCELLE



La cuvée de notre hôtel en  
collaboration avec le Château de  
Bel avenir

AOC Bourgogne blanc “ <b>La première étincelle</b> ” 2022	Bouteille 75cl	56 €
	Verre	11 €

Un Chardonay étonnant qui reflète bien ce millésime solaire. Un nez expressif avec des arômes de pêche, de fleurs blanches et quelques notes de zestes d'agrumes. La fraîcheur l'emporte avec une attaque souple qui mène sur une bouche ample avec une pointe d'amertume et une finale soutenue.

AOC Bourgogne rouge “ <b>La première étincelle</b> ” 2020	Bouteille 75cl	67 €
	Verre	12 €

Coup de cœur absolu pour ce Pinot Noir structuré et épicé. Après 2 ans en foudre bois de 500L, nous découvrons un vin complexe aux arômes boisés avec des notes de moka, de tabac et de muscade mais aussi aux arômes de baies noirs comme la myrtille, la mûre et la cerise griotte. Le plaisir continu en bouche avec une attaque souple, des tannins soyeux et une finale puissante.

LE  
**Bar**  
LE CHALET BLANC

**NOS CRÉATIONS**

**Cinnapple**  
16cl

Cocktail frais, fruité

*Rhum brun, jus de pomme miel,  
sirop de vanille, blanc d'œuf, citron  
vert, cannelle*

15€



**Crimson Gin**  
12cl

Cocktail unique, frais,  
reconfortant

*Gin infuse chocolat, jus de  
betterave, vinaigre balsamique,  
citron vert, sirop de sucre  
copeaux de chocolat*

Cocktail de la semaine

**Geen chaud**  
10cl

Cocktail reconfortant  
et gourmand

*Chartreuse verte, chocolat chaud,  
chantilly maison aromatisée à la  
cannelle, copeaux de chocolat*



Traditionnel gin tonic  
revisité version chalet  
blanc

*Gin, gentiane, sirop de pêche,  
tonic London essence  
pamplemousse poivre rose*



Tous nos jus de fruits, citron et sirop de sucre sont faits maison - Une alternative végétan est proposée pour le  
blanc d'œuf

# LES COCKTAILS CLASSIQUES

12€

<b>Apérol Spritz</b>	16 cl	Apérol - Prosecco - Eau Gazeuse
<b>Hugo Spritz</b>	16 cl	Saint Germain - Prosecco - Eau Gazeuse - Menthe
<b>Espresso Martini</b>	10 cl	Vodka - Liqueur Café - Espresso
<b>Moscow Mule</b>	14 cl	Vodka - Ginger Beer - Citron
<b>Mojito</b>	12 cl	Rhum - Citron - Sucre - Menthe - Eau Gazeuse

*Le barman reste a disposition pour d'autres classiques*



## MOCKTAILS

14 cl - 10€

## INSPIRATION DU BARMAN



## LES TAPAS

Chiffonnade Jambon PATA NEGRA

100gr 20€

200gr 40€



Croque monsieur montagnard

19€



### Spécialités des montagnes

Planche de charcuterie et fromage 25€

Assortiments de fromage 19€

Assiette de charcuterie 19€

# CÔTÉ BARISTA



Alternative lait végétal possible à la demande

Supplément Chantilly 1€

## LES CLASSIQUES

Expresso	2,50€
Décaféiné	2,50€
Allongé	2,70€
Double expresso	4,50€
Grand crème	4,70€
Cappuccino	5,00€

## LES SIGNATURES

Cacao classique ou blanc au choix

Latte	6€
Chocolat chaud	7€
 Irish Coffee	10€
Italian Coffee	10€



## LES THES ET INFUSIONS

5€

### Thés Terre d'Oc

Blanc BIO - Rooibos

Noir russe aux Agrumes - Noir Yunnan - Earl gray

Vert Menthe - Vert Yuzu - Vert Détox - Vert Minceur

### Tisanes Terre d'Oc

Verveine - Sommeil

Framboise, Fleur de Sureau et Amande



## SOFTS



 Jus de fruits frais de saison maison	9€
Jus de tomate 25cl	6€
Coca-cola, Coca cola zéro 33cl	5€
Limonade 33cl	5€
Orangina 25cl	5€
London essence sodas 25cl	5€
Ginger beer, Tonic, pamplemousse poivre rose	6€



## LES EAUX

Aquachiara plate 75cl	4,20€
Aquachiara gazeuse 75cl	4,20€
Perrier 33cl	4€
San Pellegrino 1l	7€

### Sirops

3€

Fraise, Grenadine, Menthe

Pêche, Violette

Citron, PAC, Orgeat

## Vin Chaud Maison

6€

# BIÈRES BOUTEILLE



33cl

<i>Bière blanche corse Colomba</i>	8€
<i>bière sans alcool "Corona"</i>	7€

## L'UNIVERS CHARTREUSE 4cl



Verte	10€
Jaune	10€
Liqueur d'élixir	12€
<i>Issue d'un assemblage contrôlé</i>	
<b>Cuvée du 9ème Centenaire</b>	14€
<i>Créée en 1984 pour commémorer le 900ème anniversaire de la fondation de l'Ordre</i>	

## DÉCOUVERTES 4cl

### **Expérimental de Christian Drouin**

12€

Un Calvados du Pays d'Auge de 17 ans qui a rencontré pendant 6 mois des vieux fûts de Cognac de chez Hine

### **Le Domfrontais de Christian Drouin**

14€

Un Calvados Domfrontais issu d'un terroir unique. Des sols granites et schistes qui offrent la plénitude de cette appellation

### **La Blanche de Christian Drouin**

14€

Une eau de vie de cidre, une double distillation. Élégance et rondeur à la clé

# APERITIFS ET LIQUEURS

## APÉRITIFS 4cl

Pastis 51, Ricard	5,5€
Pastis BIO et LOCAL	6€
Campari	6€
Kir	8€
Martini Bianco, Rosso	8€

## DIGESTIFS 4cl

Calvados du Pays d'Auge	9€
Limoncello de Lachanenche BIO	9€
Génépi Briançonnais BIO	10€
Dame Yvonne Gentiane BIO	10€
Eau-de-vie de Poire Williams	10€

## LIQUEURS 6cl

Get 27	10€
Baileys	10€
Montagnette	10€

## COGNAC & ARMAGNAC 4cl

Maison Gautier VS	12€
Marquis de Montesquiou VS	10€
Marquis de Montesquiou Fine	14€
Chateau de Bordeneuve Hors d'Age	16€

## WHISKY 4cl

### SCOTCH

Aberlour 12ans	12€
Aberlour 16ans	15€
Caol ila 12ans	16€

### IRISH WHISKEY

Jameson	10€
Redbreast 12ans	16€

## AMERICA LATINA 4cl

Mezcal Mahani	10€
Cimmaron Tequila Reposado	12€

### BOURBON & RYE

Woodford Reserve Bourbon	12€
Widow Jane Rye Mash	13€

## RHUM 4cl

Plantation Pineapple	12€
Clairin Sajous	13€
Prahya Gold	14€
Pacto Navio	16€
Bumbu The Original	13€

## GIN 4cl Servis avec tonic et garnitures

Oli'Gin by Manguin	16€
Bombay Sapphire	12€
Tanqueray	14€

## VODKA 4cl

Belvédère	12€
-----------	-----