

# Restaurant Le Campagnol



Vous accueille  
de 12H00 à 13H30  
et de 19H00 à 20H30

Karim FAURE, notre chef de cuisine, vous propose sa carte  
composée de produits frais et locaux.

Nous vous souhaitons de passer un agréable moment.

\*\*\*\*\*

Accès aux personnes à mobilité réduite

\*\*\*\*\*

Jeux d'enfants

\*\*\*\*\*

Il est préférable de réserver au 04.92.46.89.00

\*\*\*\*\*

Modes de paiement acceptés : CB - chèque - espèces - ANCV (com 2%)

**Tarifs nets en Euros – Service inclus**

# LES APERITIFS

Apéritifs du Queyras à base de vin et de fruits 4.50€  
(Myrtille, poire, framboise, noix, génépi, gentiane, griotte, pêche, mûre)



Pastis, Ricard.....	2.90€	Martini, Suze, Porto, Muscat.....	4.00€
Kir cassis, mûre.....	5.00€	Cardinal, Campari, Cidre.....	4.00€
Kir royal.....	7.00 €	Coupe de Crémant.....	6.00€
Gin, Vodka, Rhum.....	5.00 €	Coupe de Champagne .....	9.00€
Ballantine's, Clan Campbell, Jack Daniel's, J&B.....	6.00€	Glenfiddich, Chivas.....	7.50€

## LES COCKTAILS MAISON



### Avec Alcool :

La Vie en rose (crème de framboise, gin et crémant).....	7.50€
Americano, Gin tonic.....	7.50€
Piña Colada (rhum, Jus d'orange, jus d'ananas et crème de coco).....	7.50€
Kiwizz (sirop de kiwi, Gin, jus de citron, Perrier).....	7.50€
Spritz (Aperol, crémant, Perrier, tranche d'orange).....	7.50€

### Sans Alcool :

L'Izoard (orange, citron, pamplemousse pressés et grenadine).....	5.50€
L'Arvidan (jus d'abricot, jus d'ananas, citron vert, sirop de cerise).....	5.50€
La Piste rouge (jus de fraise, jus d'ananas, jus d'orange, jus de citron vert et trait de grenadine).....	5.50€



## NOTRE SELECTION DE BIERES

Bière du Queyras Blonde / Blanche ou Ambrée (33 cl).....	5.50€				
Chimay bleue.....	6.50€	Panaché.....	4.00€	Grimbergen.....	5.50€
Pression Meteor Grand Malt.....	4.00€ (25cl)				6.50€ (50cl)

## BOISSONS FRAICHES



Sirop à l'eau (Menthe, fraise, grenadine, citron pulpé, cerise, pêche, orgeat, kiwi...)	2.50€				
Limonade, Lait Froid.....	2.50€	Cidre doux (25cl).....	4.00€		
Jus de fruits (Orange, ananas, abricot, fraise, tomate), Perrier (33cl), Diabolo.....	3.00€				
Coca, Coca zéro, Orangina, Ice tea pêche, Schweppes.....	3.50€				
Evian.....	2.50€(50cl).....	4.00€(1L)	San Pellegrino/Perrier FB.....	3.50€(50cl).....	4.50€(1L)
Fruits pressés : Orange.....	5.00€				



## CAFES ET INFUSIONS

Espresso.....	2.00€	Infusion, Thé parfumé, Chocolat.....	3.50€
Grand Espresso.....	3.50€	Cappuccino, Citron chaud.....	4.00€

## EAUX DE VIE

7.00€

Poire, Marc de Bourgogne,  
Framboise, Kirsch



## DIGESTIF

6.50€

Cointreau, Cognac, Génépi, Limoncello  
Mélèze, Marie-Brizard, Get 27  
Grand Marnier, Calva, Armagnac

**Tarifs nets en Euros – Service inclus**

# Menu des Alpes

Entrée-plat ou plat-dessert 24.50€

Entrée-plat-dessert 28.50€

## \*\*\* Entrée au choix \*\*\*

Tourtons et Ravioles du Champsaur sur salade croquante  
aux petits légumes & vinaigrette acidulée

Oeuf de poule plein air Bénédictine revisité au Bleu du Queyras

## \*\*\* Plat au choix \*\*\*

Truite des Hautes-Alpes rôtie au citron et amandes  
mousseline de chou-fleur au piment d'Espelette

Effeillé de bœuf caramélisé aux oignons verts & champignons  
petit gratin d'oreilles d'âne

## \*\*\* Fromage ou dessert au choix \*\*\*

Plateau de fromages du Queyras

Dessert du jour fait maison

Terrine de pain brioché perdu aux abricots, romarin, et caramel



English translation on pages « A la carte »

**Tarifs nets en Euros – Service inclus**

# Menu Terroir

35.50€

## \*\*\* Entrée au choix \*\*\*

Terrine de canard au génépi marbrée aux raisins, marmelade de pruneaux acidulés

Velouté de champignons bruns, nuage à l'huile de truffe et fines herbes  
chips de trois carottes

## \*\*\* Plat au choix \*\*\*

Carré d'agneau des Alpes désossé laqué à la gelée de mélèze et parfumé à l'hysope  
écrasé de pommes de terre à la tomme

Saumon d'Ecosse « Label rouge » confit au citron  
semoule de chou-fleur et pois gourmands à l'aneth, espuma au safran

\*\*\*\*\*

Plateau de fromages du Queyras

\*\*\*\*\*

## \*\*\* Dessert au choix \*\*\*

Tiramisu revisité à la myrtille

Tuile craquante au miel et pistaches, crémeux chocolat noir



English translation on pages « A la carte »

**Tarifs nets en Euros – Service inclus**

# A la carte

## \*\*\* Pour commencer \*\*\*

Salade verte.....5.00€  
Green salad

Tourtons et Ravioles du Champsaur sur salade croquante  
aux petits légumes & vinaigrette acidulée.....9.50€  
Tourtons and Ravioles from Champsaur with salad with vegetables and citrus dressing

Velouté de champignons bruns, nuage à l'huile de truffe et fines herbes  
chips de trois carottes.....9.50€  
Veloute of brown mushrooms, cloud with truffle oil & chives, three carrot chips

Terrine de canard au génépi marbrée aux raisins  
marmelade de pruneaux acidulés.....14.50€  
Terrine of duck with genépi and grapes, acidulated prune marmelade

Oeuf de poule plein air Bénédicté revisité au Bleu du Queyras.....9.00€  
Benedicte chicken egg in our way with blue cheese from Queyras

Ardoise de charcuterie.....14.90€  
Plate of dry cured meat

## \*\*\* Nos Poissons \*\*\*

Truite des Hautes-Alpes rôtie au citron et amandes  
mousseline de chou-fleur au piment d'Espelette.....19.90€  
Roasted Hautes-Alpes trout with lemon and almonds, cauliflower purée with Espelette spice

Saumon d'Ecosse « Label rouge » confit au citron, semoule de chou-fleur  
et pois gourmands à l'aneth, espuma au safran.....19.90€  
Scottish salmon "red label" confit with lemon, semolina of cauliflower and sugar snaps with dill, saffron espuma

## \*\*\* Nos Viandes \*\*\*

Effeillé de bœuf caramélisé aux oignons verts & champignons  
petit gratin d'oreilles d'âne (épinards sauvages).....18.90€  
Caramelized beef with green onions & mushrooms, creamy wild spinach gratin

Carré d'agneau des Alpes désossé laqué à la gelée de mélèze et parfumé à l'hysope  
écrasé de pommes de terre à la tomme.....21.50€  
Alps rack of lamb lacquered with larch jelly and a hint of hyssop plant, crushed potatoes with mountain cheese

## \*\*\* Notre Assiette Composée \*\*\*

Ardoise du terroir : Salade, jambon cru des Hautes-Alpes, fromage du Queyras,  
Tourtons, Ravioles du Champsaur, marmelade de pruneaux acidulée.....17.50€  
Salad with Queyras cheese, dry cured ham, « Tourtons » and « Ravioles » of Champsaur with marmalade prune

## \*\*\* Nos Spécialités Montagnardes \*\*\*

Disponibles uniquement sur réservation  
(Minimum 2 personnes, Prix indiqué par personne)

Fondue savoyarde aux 3 fromages (et salade verte).....21.00€  
Cheese fondue with wine (and salad)

Fondue queyrassine (3 fromages et bleu du Queyras) et salade verte.....22.50€  
Cheese fondue with wine and blue chesse (and salad)

Raclette à l'ancienne sous la Brézière.....23.50€  
Old-fashioned cheese fondue with potatoes, dry cured and salad

Raclette à l'ail des ours OU aux 3 poivres, à l'ancienne sous la Brézière.....24.50€  
Old-fashioned wild garlic OR 3 peppers cheese fondue with potatoes, dry cured and salad



## \*\*\* Saveurs du Terroir \*\*\*

Faisselle.....3.50€  
Soft white cheese

Faisselle au miel ou au coulis maison.....4.50€  
Soft white cheese with honey or with fruit coulis

Plateau de fromages du Queyras.....7.00€  
Assorted cheese from Queyras

**Tarifs nets en Euros – Service inclus**

## \*\*\* Pour finir \*\*\*

Dessert du jour fait maison.....7.50€  
Homemade dessert of the day

Terrine de pain brioché perdu aux abricots, romarin, et caramel.....7.50€  
Brioche and bread terrine with abricots, rosemary and caramel

Tiramisu revisité aux myrtilles.....7.50€  
Tiramisu in our way with blueberries

Tuile craquante au miel et pistaches, crémeux chocolat noir.....7.50€  
Crunchy honey and pistachios brandy snaps, creamy dark chocolate

Coupe glacée au choix :  
Scoops of ice cream



- 1 Boule.....2.00€  
- 2 Boules.....3.50€  
- 3 Boules.....5.00€

## \*\*\* Menu Enfant à 13.50€ \*\*\*

Escalope de volaille fermière panée maison & purée de pommes de terre  
(Homemade breaded poultry escalope & creamy mashed potatoes)

Ou Tagliatelles fraîches à la bolognaise maison  
(Fresh tagliatelles with homemade Bolognese)

Ou Burger de bœuf & frites maison  
(Beef burger & homemade fries)

Ou Poisson du jour, riz basmati & légumes frais  
(Fish of the day, basmati rice & fresh vegetables)

\*\*\*\*\*

Glace au choix Ou Plateau de fromages du Queyras  
Cheese or Ice cream

**Tarifs nets en Euros – Service inclus**