

Restaurant Le Campagnol



Vous accueille tous les jours
de 12H00 à 13H30
et de 19H00 à 20H30

Stéphane, 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

Tarifs nets en Euros – Service inclus

Menu des Alpes

Entrée-plat ou plat-dessert 22.50€

Entrée-plat-dessert 26.50€

*** Entrée au choix ***

Délice de chèvre aux noix caramélisées sur lit de salade
Goat cheese with caramelized nuts on salad

Carpaccio de tomates et Burrata aux saveurs d'été et au miel *
Burrata cheese with honey

Ravioles du Champsaur sur lit de salade et coulis d'agrumes *
Ravioles from Champsaur with salad and citrus fruits sauce

*** Plat au choix ***

Ballottine de poulet, duxelles de tomates séchées et olives noires
Chicken with dried tomatoes and black olives

Truite des Hautes Alpes et sa julienne de légumes *
Trout of High Alps and julienne of vegetables

Effeillé de bœuf, sauce au poivre à l'ancienne
Stripped of beef grilled with old-fashioned pepper sauce

Médailles de cabillaud en poitrine fumée et jus de pistou
Cod in smoked pork belly and pistou juice

*** Fromage ou dessert au choix ***

Assiette de trois fromages du Queyras *
Assorted cheese from Queyras

Dessert maison au choix *
Homemade dessert

* Menu Végétarien / Vegetarian menu



Tarifs nets en Euros – Service inclus

Menu Terroir

33.50€

*** Entrée au choix ***

Ardoise du terroir mêlée de Tourtons, Ravioles du Champsaur
et chutney de figues
Salad with « Tourtons » and « Ravioles » speciality from Champsaur with figs chutney

Terrine de porc maison grillée au miel et Génépi
Pork's terrine homemade grilled with honey and liqueur of Génépi

*** Plat au choix ***

Truite de Châteauroux Les Alpes en portefeuille
Trout (Châteauroux Les Alpes) in portfolio

Côte d'agneau rôtie (du Briançonnais) à la fleur de sel,
jus au thym gris de Provence
Chop of lamb roasted in the flower of salt and thyme

Filet de bœuf des Alpes (180g) sauce au « Bleu du Queyras »
Grilled rib steak with Queyras cheese sauce

Plateau de fromages du Queyras
Assorted cheese from Queyras

Assortiment de desserts maison
Assortment of desserts



Tarifs nets en Euros – Service inclus

A la carte

*** Nos Entrées ***

Salade verte.....	5.00€
Green salad	
Tourtons ou Ravioles du Champsaur sur lit de salade.....	8.50€
Tourtons or Ravioles from Champsaur with salad	
Carpaccio de tomates et Burrata aux saveurs d'été, au miel.....	11.50€
Burrata cheese with honey	
Délice de chèvre aux noix caramélisées sur lit de salade.....	12.50€
Goat cheese with caramelized nuts on salad	
Terrine de porc maison grillée au miel et gënëpi.....	13.50€
Pork's terrine homemade grilled with honey and liqueur of Gënëpi	
Ardoise de charcuterie.....	14.90€
Assorted cold meat	

*** Nos Assiettes Composées ***

Assiette du terroir : Salade, jambon cru, fromage du Queyras, Tourtons, Ravioles du Champsaur et son chutney de figes.....	16.50€
Salad with Queyras cheese, raw-ham, « Tourtons » and « Ravioles » of Champsaur with figs chutney	
Assiette de l'Izoard : Salade, champignon farci au chèvre, fromages de pays, jambon cru	
Salad, goat cheese in mushroom, country cheese, raw ham.....	16.50€

*** Nos Poissons ***

Médallions de cabillaud en poitrine fumée et jus de pistou.....17.50€
Cod in smoked pork belly and pistou juice

Truite de Châteauroux Les Alpes en portefeuille.....18.90€
Trout (Châteauroux Les Alpes) in portfolio

*** Nos Viandes ***

Ballottine de poulet, duxelles de tomates séchées et olives noires.....16.50€
Chicken with dried tomatoes and black olives

Effeillé de bœuf grillé, sauce au poivre à l'ancienne.....18.50€
Flank of beef grilled with old-fashioned pepper sauce

Eventail de magret de canard et sa douceur aux framboises.....19.50€
Range of duck breast with raspberries

Côte d'agneau rôtie à la fleur de sel, jus au thym gris de Provence.....19.90€
Chop of lamb roasted in the flower of salt and thyme

Filet de bœuf des Alpes (180gr) sauce au « Bleu du Queyras ».....23.50€
Grilled rib steak with Queyras cheese sauce

Nos plats sont servis avec légumes du jour et féculents

All our dishes are served with vegetables of the day

Tarifs nets en Euros – Service inclus

*** Nos Spécialités Montagnardes ***

Merci de les commander à l'avance
(Minimum 2 personnes, Prix indiqué / personne)

Tartiflette et salade verte.....	16.90€
Cheese, bacon and salad	
Fondue savoyarde aux 3 fromages et salade verte.....	17.50€
Cheese fondue and salad	
Fondue savoyarde aux girolles et salade verte.....	19.00€
Cheese fondue with wine and mushrooms	
Fondue savoyarde, salade verte et charcuterie.....	20.00€
Cheese fondue with wine and pork meats	
Fondue savoyarde aux girolles, salade verte et charcuterie.....	21.50€
Cheese fondue with wine and pork meats	
Raclette à l'ancienne sous la Brézière.....	21.50€
Old-fashioned cheese fondue with potatoes, cold meat and salad	



*** Saveurs du Terroir ***

Faisselle.....	3.50€
Soft white cheese	
Faisselle au miel et noix caramélisées ou au coulis.....	4.50€
Soft white cheese with honey and caramelized nuts, or with marmelade	
Plateau de fromages du Queyras.....	7.00€
Assorted cheese from Queyras	

Tarifs nets en Euros – Service inclus

*** Nos Gourmandises ***

Glace enfant vanille/fraise ou vanille/chocolat.....3.00€
Ice cream for children

Coupe glacée au choix :
Scoops of ice cream



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

Dessert du jour.....5.50€
Dessert of the day

Entremets ou pâtisserie maison.....7.50€
Homemade dessert and pastry

Assiette gourmande.....8.50€
Assortment of desserts

*** Menu Enfant à 9.90€ ***

Entrée du jour (suppl. 5 €)
Starter of the day (5 € extra charge)

Aiguillettes de poulet pané (Paned chicken)
Ou Fish and chips (Fish and chips)
Ou Steak haché (Minced Steak)
Ou Burger petit-loup (Child burger)

Un plat au choix servi avec frites et/ou légumes
Vegetables of the day or French fries

Faiselle ou Fromage
Ou
Dessert glacé chocolat ou fraise
Cheese or Ice cream

Tarifs nets en Euros – Service inclus