

Restaurant



La Ferme de l'izoard

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

Antoine MARECHAL, 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, framboise, noix, génépi, gentiane, griotte, pêche, mère)



Pastis, Ricard.....	2.90€	Martini, Suze, Porto, Muscat.....	4.00€
Kir cassis, mûre, framboise.....	5.00€	Aperol, Campari.....	4.00€
Kir royal (au crémant).....	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€
Pi�a 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 :

Le Victoria (jus d'ananas, jus de citron, Perrier, sirop de basilic).....	5.50€
L'Izoard (jus d'orange, jus de citron, jus de pamplemousse et grenadine).....	5.50€
L'Arvidan (jus d'abricot, jus d'ananas, sirop de fraise).....	5.50€



NOTRE SELECTION DE BIERES ET CIDRES

Bière du Queyras BIO Blonde, Blanche ou Ambrée (33 cl).....	5.50€				
Chimay bleue (33cl).....	6.50€	Grimbergen (33cl).....	5.50€	Leffe Ruby (25cl).....	5.00€
Pression Meteor Grand Malt / ou panaché.....	4.00€ (25cl)		6.50€ (50cl)		
Cidre doux Loïc Raison.....	4.00€ (25cl)	Bière sans alcool Meteor.....	4.00€ (25cl)		

BOISSONS FRAICHES



Sirop à l'eau (menthe, fraise, grenadine, citron, cerise, pêche, orgeat, kiwi...).....	2.50€			
Limonade, Lait Froid.....	3.50€	Fruits pressés : Orange.....	5.00€	
Jus et nectars de fruits Alain Milliat : pêche de vigne, mandarine, pommes/cynorhodon (3.50€)				
tomate rouge, raisin rosé Cabernet, abricot Bergeron, poire d'Automne.....	5.00€			
Coca Cola, Coca zéro, Orangina, Ice tea pêche, Schweppes Tonic, Perrier (33cl), diabolos.....	3.50€			
Evian.....	2.50€(50cl).....	San Pellegrino/Perrier FB.....	3.50€(50cl).....	4.50€(1L)



CAFES ET INFUSIONS

Espresso.....	2.20€	Infusion, Thé, Chocolat.....	3.50€
Grand Espresso.....	3.50€	Cappuccino, Citron chaud.....	4.00€

EAUX DE VIE

7.00€
Poire
Framboise
Kirsch



DIGESTIF

6.50€

Cognac, Génépi, Limoncello
Mélèze, Verveine, Get 27
Calva, Armagnac, Rhum vieux

Tarifs nets en Euros – Service inclus

Menu des Alpes

Entrée-plat ou plat-dessert	25.50€
Entrée-plat-dessert	29.50€
Entrée-plat-fromage-dessert	35.50€

*** Entrée au choix ***

Truite fumée de Chateauroux Les Alpes, mascarpone citronné
duo d'oeufs de lompe, vinaigrette aux agrumes

Oeuf parfait (des Hautes-Alpes) façon meurette, lardons, champignons et oignons grelots

Fromage de chèvre frais d'Ardèche, ciboulette et betterave rouge
magret de canard fumé, vinaigrette au miel et citron vert (supplément +1€)

*** Plat au choix ***

Souris d'agneau mijotée aux 4 épices, pommes de terre grenailles et poireau confit au miel

Poisson frais selon l'arrivage du marché et l'inspiration du chef

Filet de bœuf et sa sauce aux morilles
petits légumes cuits sous vide au jus de viande et beurre maître d'hôtel (supplément +2€)

*** Fromage ou dessert au choix ***

Granité mangue, perles d'orange confite et coiffe gélifiée à la grenade

L'incontournable cœur coulant au chocolat

Brioche façon pain perdu, caramel au beurre salé et billes de sirop d'érable

Assiette de fromages du Queyras



English translation on pages « A la carte »

Tarifs nets en Euros – Service inclus

A la carte

*** Pour commencer ***

Salade verte et vinaigrette au citron.....6.50€
Green salad and citrus dressing

Truite fumée de Châteauroux Les Alpes, mascarpone citronné
duo d'oeufs de lompe, vinaigrette aux agrumes.....11.50€
Smoked local trout, lemon mascarpone, lumpfish egg duo, citrus dressing

Oeuf parfait (des Hautes-Alpes) façon meurette,
lardons, champignons et oignons grelots.....10.50€
Perfect egg (from Hautes-Alpes) like meurette, lardons, mushrooms and baby onions

Fromage de chèvre frais d'Ardèche, ciboulette et betterave rouge
magret de canard fumé, vinaigrette au miel et citron vert.....13.00€
Fresh goat cheese, chives and beetroot, smoked duck breast, honey and green lemon dressing



*** Le Poisson ***

Poisson frais selon l'arrivage du marché et l'inspiration du chef.....19.90€
Fresh fish according to market arrival and inspiration of the chef

*** Les Viandes ***

Souris d'agneau mijotée aux 4 épices
pommes de terre grenailles et poireau confit au miel.....22.50€
Lamb shanks with four spices, potatoes and leek confit with honey

Filet de bœuf et sa sauce aux morilles, petits légumes de saison cuits sous vide
au jus de viande et beurre maître d'hôtel.....23.50€
Beef filet, morel mushroom sauce, small seasonal vegetables cooked with meat juice, "maître d'hôtel" butter

*** L'assiette composée (végétarienne ou non) ***

Ardoise du terroir : Salade, fromage du Queyras, jambon cru des Alpes
Tourtons* et Ravioles* du Champsaur, marmelade de pruneaux.....19.50€
Salad with Queyras cheese, dry cured ham, « Tourtons »* and « Ravioles »* of Champsaur with marmalade prune



* Uniques produits de notre carte non faits maison.

Tarifs nets en Euros – Service inclus

*** Nos Spécialités Montagnardes ***

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

Fondue savoyarde aux 3 fromages (et salade verte).....21.50€
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)

Ardoise de charcuterie pour 2.....14.90€
Plate of dry cured meat for 2

Raclette à l'ancienne sous la Brézière, pommes de terre, charcuterie, salade.....25.50€
Old-fashioned cheese fondue with potatoes, dry cured and salad

Raclette à l'ail des ours sous la Brézière, pommes de terre, charcuterie, salade.....26.50€
Old-fashioned wild garlic cheese fondue with potatoes, dry cured and salad



*** Saveurs du Terroir ***

Faisselle.....3.50€
Soft white cheese

Faisselle au miel, à la gelée de mélèze, ou au coulis maison.....4.50€
Soft white cheese with honey, with larch jelly, or with fruit coulis

Plateau de fromages du Queyras.....8.00€
Assorted cheese from Queyras



Tarifs nets en Euros – Service inclus

*** Pour finir ***

Dessert du jour fait maison.....8.00€
Homemade dessert of the day

Granité mangue, perles d'orange confite et coiffe gélifiée à la grenade.....8.00€
Mango granita, candied orange pearls and gelled pomegranate cap

L'incontournable cœur coulant au chocolat.....8.00€
The unmissable chocolate heart

Brioche façon pain perdu, caramel au beurre salé et billes de sirop d'érable.....8.00€
French toast brioche, salted butter caramel and maple syrup balls

Glace artisanale au choix : 1 Boule.....2.00€ 2.....3.50€ 3.....5.00€
Scoops of ice cream



*** Menu Enfant à 13.50€ ***

Escalope de volaille panée maison

(Homemade breaded poultry escalope)

Ou Tagliatelles fraîches à la carbonara (recette française)

(Fresh tagliatelles french carbonara sauce)

Ou Burger de bœuf charolais

(Charolais beef burger & homemade fries)

Accompagnés de frites maison OU de petits légumes du jour

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

Tarifs nets en Euros – Service inclus