

Restaurant



La Ferme de l'izoard

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

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 Loic 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 Passe-crassane.....	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 des Alpes, mascarpone citronné
duo d'oeufs de lompe, perles de citron Yuzu, vinaigrette aux agrumes

La terrine de La Ferme, confit de fruits, pain de campagne toasté

Foie gras de canard du Sud-Ouest IGP, poêlé et déglacé au mélèze du Queyras
fruits et légumes d'hiver, gastrique pommelée (supplément +1.50€)

Velouté ou potage du jour, à base de légumes frais

*** Plat au choix, avec légumes frais du jour ***

Selle d'agneau de Molines en Queyras
pommes de terre grenailles rôties au foin de Crau AOC, mousseline de carottes d'antan

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

Filet de bœuf, sauce aux morilles
polenta à la tomme de Montbardon, légumes racines (supplément +2€)

*** Fromage ou dessert au choix ***

Fondant au chocolat, cœur passion, tuile cacao, sorbet artisanal à l'argousier

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

Le col d'Izoard : meringue maison, crémeux marrons, mandarine, chantilly mascarpone

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 aux agrumes.....6.50€
Green salad and citrus dressing

Truite fumée des Alpes, mascarpone citronné, duo d'oeufs de lompe
perles de citron Yuzu, vinaigrette aux agrumes s.....11.50€
Smoked local trout, lemon mascarpone, lumpfish egg duo, Yuzu lemon pearls, citrus dressing

La terrine de La Ferme, confit de fruits, pain de campagne toasté.....10.50€
La ferme terrine homemade, fruit confit, toasted country bread

Foie gras de canard du Sud-Ouest IGP, poêlé et déglacé au mélèze du Queyras
fruits et légumes d'hiver, gastrique pommelée.....15.00€
Pan-fried duck foie gras from Southwest, deglazed with Queyras larch, winter fruits and vegetables

Velouté ou potage du jour.....7.00€
Soup of the day



*** 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, avec légumes frais du jour* ***

Selle d'agneau de Molines en Queyras, mousseline de carottes d'antan
pommes de terre grenailles rôties au foin de Crau AOC.....22.50€
Saddle of lamb from Molines en Queyras, old carrots muslin, roasted potatoes with Crau hay AOC

Filet de bœuf, sauce aux morilles
polenta à la tomme de Montbardon, légumes racines.....23.50€
Beef filet, morel mushroom sauce, polenta with Montbardon cheese, root vegetables

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

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



* 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



*** Pour finir ***

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

Le col d'Izoard : meringue maison, crémeux marrons
mandarine, chantilly mascarpone.....8.00€
The col of Izoard : homemade meringue, chestnuts creamy, tangerine, whipped cream mascarpone

Fondant au chocolat, cœur passion, tuile cacao, sorbet artisanal à l'argousier.....8.00€
Chocolate fondant, passion heart, cocoa tile, artisanal sea buckthorn sorbet

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

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



*** Menu Enfant à 13.50€ ***

Cordon bleu artisanal à l'Estoille (tomme du Queyras)
(Handcrafted cordon bleu with local cheese)

Ou Ravioles du Dauphiné Label Rouge, crémeux au parmesan
(Ravioles from Dauphine red label)

Ou Steak haché de bœuf charolais
(Charolais beef)

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