

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

Chiens non autorisés en salle (hors chien d'aveugle et petit chien dans un sac)

Il est préférable de réserver au 06.63.44.57.02

Modes de paiement acceptés : CB - chèque - espèces - ANCV (com 3%)

Tarifs nets en Euros - Service inclus

LES APERITIFS

Apéritifs du Queyras à base de vin et de fruits (type vin cuit) 4.50€

(Myrtille, framboise, noix, génépi, gentiane, griotte, mère)



Pastis, Ricard.....	3.00€	Martini, Suze, Porto, Muscat.....	4.50€
Kir cassis, pêche, framboise.....	5.00€	Aperol, Campari.....	4.50€
Kir royal.....	9.50€	Coupe de Crémant.....	6.00€
Gin, Vodka, Rhum.....	5.00€	Coupe de Champagne.....	9.50€
Ballantine's, Jack Daniel's, J&B.....	6.50€	Glenfiddich, Chivas.....	7.50€
		Japonais.....	11.50€

LES COCKTAILS MAISON



Avec Alcool :

La Vie en rose (crème de framboise, gin et crémant).....	7.50€
Americano.....	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€
Pression Meteor Grand Malt / ou panaché.....	4.00€ (25cl)
Cidre doux Loïc Raison.....	4.00€ (25cl)
	Leffe Ruby (25cl).....
	6.50€ (50cl)
	Bière sans alcool Meteor.....
	4.00€ (25cl)

BOISSONS FRAICHES



Sirop à l'eau (menthe, fraise, grenadine, citron, cerise, pêche, framboise, myrtille, orgeat, kiwi...).....	2.80€
Limonade, Lait Froid.....	3.50€
Jus et nectars de fruits Alain Milliat : pêche de vigne, tomate rouge, myrtille sauvage, abricot Bergeron, pêche jaune, poire Passe-Crassane.....	5.00€
Coca Cola, Coca zéro, Orangina, Ice tea pêche, Schweppes Tonic, Perrier (33cl), diabololo.....	3.50€
Evian.....	3.00€(50cl).....
	4.00€(1L)
	Orange press�e.....
	5.00€
	pommes/cynorhodon.....
	4.00€
	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, Manzana
Calva, Armagnac, Rhum vieux

Tarifs nets en Euros – Service inclus

Menu des Alpes

Entrée-plat ou plat-dessert	27 €
Entrée-plat-dessert	32 €
Entrée-plat-fromage-dessert	37 €

*** Entrée au choix ***

Comme un œuf en meurette au vin jaune
espuma de jambon de pays, et toast frotté à l'ail

Déclinaison de rillettes du moment (viande) en 3 saveurs
légumes croquants marinés façon thaï

Carpaccio de bar à l'huile de truffe légèrement acidulée
jeunes pousses et vinaigrette aux pignons de pin (supplément +1.50€)

*** Plat au choix ***

Pièce de bœuf racée selon arrivage, laquée au fond de veau cuit 12h
déclinaison de légumes glacés et sa pomme au four (supplément +1.50€)

Retour de pêche cuit sur peau au beurre moussoux
crème d'ail douce et citronnelle, mousseline de patate douce

Souris d'agneau aux aromates et jus réduit (6h de cuisson)
polenta crémeuse goût tandoori

*** Fromage ou dessert au choix ***

Coulant au chocolat, cœur fruits rouges, tuile framboise aux éclats de noisettes

Dans l'esprit d'une tarte citron meringuée

Assiette de fromages du Queyras

Dessert du jour (selon quantités disponibles)



English translation on pages « A la carte »

Tarifs nets en Euros – Service inclus

A la carte

*** Pour commencer ***

Salade verte et vinaigrette aux pignons de pin.....6.50€
Green salad and pine nuts dressing

Comme un œuf en meurette au vin jaune
espuma de jambon de pays, et toast frotté à l'ail.....9.50€
Poached egg in yellow wine, espuma of country ham, and toast rubbed with garlic

Déclinaison de rillettes du moment (viande) en 3 saveurs
légumes croquants marinés façon thaï.....11.50€
Variation of rillettes (meat) 3 flavours, crunchy vegetables "thaï" marinated

Carpaccio de bar à l'huile de truffe légèrement acidulée
jeunes pousses et vinaigrette aux pignons de pin.....12.00€
Sea bass carpaccio with truffle oil, salad and pine nuts dressing



*** Le Poisson ***

Retour de pêche cuit sur peau au beurre moussoux
crème d'ail douce et citronnelle, mousseline de patate douce.....20.50€
Fresh fish (depending on arrival) cooked on ski with sparkling butter
cream of sweet garlic and lemongrass, yam mousseline

*** Les Viandes ***

Souris d'agneau aux aromates et jus réduit (6h de cuisson)
polenta crémeuse goût tandoori.....22.50€
Lamb shank with herbs and reduced juice, creamy polenta tandoori flavour

Pièce de bœuf racée selon arrivage, laquée au fond de veau cuit 12h
déclinaison de légumes glacés et sa pomme au four.....23.50€
Racy piece of beef lacquered with veal juice of 12h, glazed vegetables and baked potatoes

*** 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 ***

(sur réservation, 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.....15.90€ pour 4.....29.90€
Plate of dry cured meat for 2 or 4

Raclette à l'ancienne sous la Brézière*, pommes de terre, charcuterie, salade.....27.00€
Old-fashioned cheese fondue* with potatoes, dry cured and salad

*Disponible uniquement sur réservation avant le service.
Les spécialités nécessitent une préparation et ne peuvent pas se faire dans la salle sans fenêtres.



*** Saveurs du Terroir ***

Fromage blanc de campagne.....3.50€
Country cottage cheese

Fromage blanc de campagne au miel, à la gelée de mélèze, ou au coulis maison.....4.50€
Country cottage cheese with honey, with larch jelly, or with fruit coulis

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



Tarifs nets en Euros – Service inclus

*** Nos desserts maison ***

Dessert du jour fait maison (selon quantités disponibles).....8.00€
Homemade dessert of the day (according to availability)

Coulant au chocolat, cœur fruits rouges, tuile framboise aux éclats de noisettes.....8.00€
Flowing chocolate, red fruits heart, chips with raspberry and hazelnuts

Dans l'esprit d'une tarte citron meringuée.....8.00€
Lemon tart spirit

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



*** Menu Enfant à 13.50€ ***

Poisson frais du jour (selon arrivage), jus citronné
(Fresh fish of the day)

Ou Nuggets maison panés à l'anglaise
(Homemade nuggets)

Ou Steak haché de bœuf charolais
(Charolais beef)

Accompagnés de frites maison OU de petits légumes du jour

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