Restaurant

La Ferme de l'Izoard

Vous accueille
de 12H00 à 13H15
et de 19H00 à 20H30

Notre Chef Pierre Vidal et son équipe, 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, mûre)

Pastis, Ricard.....4.50€
Kir cassis, pêche, framboise.....7.00€
Kir royal.....9.50€
Gin, Rhum.....5.00€
Martini, Suze.....4.50€
Aperol, Campari.....4.50€
Coupe de Crémant.....6.50€
Coupe de Champagne .....9.50€
Ballantine's, Jack Daniel's, J&B.....6.50€ Glenfiddich, Chivas...8.50€ Japonais,Ouiski "francais"....11.50€

LES COCKTAILS MAISON

Avec Alcool :

La Vie en rose (crème de framboise, gin et crémant).....9.00€
Americano.....9.00€
Piña Colada (rhum, jus d'orange, jus d'ananas et crème de coco).....9.00€
Kiwizz (sirop de kiwi, Gin, jus de citron, Perrier).....9.00€
Spritz ou «Queyras Spritz » (Aperol,ou amour du Queyras, crémant, Perrier, tranche d'orange).....9.00€

Sans Alcool :

Le Victoria (jus d'ananas, jus de citron, Perrier, sirop de basilic).....6.00€
L'Izoard (jus d'orange, jus de citron, jus de pamplemousse et grenadine).....6.00€
L'Arvidan (jus d'abricot, jus d'ananas, sirop de fraise).....6.00€

NOTRE SELECTION DE BIERES ET CIDRES

Bière du Queyras BIO Blonde, IPA, Blanche ou Ambrée (33 cl).....6.00€
Barbe noire « brune » (33cl).....6.50€
Grisette Bio(25cl).....6.50€
Pression « La Tourmente » bière de Briançon.....4.50€ (25cl).....7.00€ (50cl)
Triporteur.....6.50€ (33cl)
De Bie Vélo....6.50€ (33cl)
Cidre doux Bolée d'Armorique.....4.50€ (25cl)
Bière sans alcool « Zot »....5.50€ (25cl)

BOISSONS FRAICHES

Sirop à l'eau (menthe, fraise, grenadine, citron, cerise, pêche, framboise, myrtille, orgeat, kiwi…)....2.50€
Limonade, Lait Froid.....3.50€
Orange ou citron pressée.....5.00€
Jus et nectars de fruits Altiflore : « carottes,gingembre,argousier », Argousier, Framboise, fruits rouges, myrtilles.....5.00€, jus de pomme pétillant…… 5.00€ jus de pommes/cynorhodon.....4.50€
Coca Cola, Coca zéro, Orangina, Ice tea pêche, Schweppes Tonic, Perrier (33cl), diabolo.....3.50€
Evian.....3.00€(50cl).....4.00€(1L) San Pellegrino .....3.50€(50cl).....4.50€(1L)

CAFES ET INFUSIONS

Expresso.....2.50€ Café Alpin (café et génépi 2 cl)..... 7.00€ Infusion, Thé, Chocolat.....3.50€
Grand Expresso.....3.50€ Cappuccino.....4.50€ Citron chaud.....5.00€

EAUX DE VIE

8.00€
Poire, Prune, Mirabelle
Framboise, Kirsch

DIGESTIF

Génépi, Mélèze, Verveine « Made in Queyras » 7.00€
Get 27, Limoncello 7.00€

Calva, Armagnac, Rhum vieux, Cognac 10.00 €

Tarifs nets en Euros – Service inclus

Menu des Alpes

Entrée-plat ou plat-dessert	30 €
Entrée-plat-dessert	37 €
Entrée-plat-fromage-dessert	41 €

*** Entrée au choix ***

Velouté de légumes de saison et croûtons torréfiés

Variante de Saumon, blinis maison, Fromage frais aux herbes folles,
Gel acidulé de pomme granny smith et céleri branche citronné et pickles de fenouil

Sablé forestier hivernale, champignons en déclinaison, magret fumé par nos soins
Mâche et vinaigrette truffée

Entrée du jour (selon quantité disponible)

*** Plat au choix ***

Poisson de la criée du jour, beurre blanc à l'oseille
Mousseline de choux, fleurs, poireau grillé, choux fleurs brûlés,
Condiments carotte et argousier

Dans l'esprit d'un tajine, souris d'agneau confite, miel 4 épices
Semoule aux saveurs d'Orient, fruits secs et menthe

Pièce de bœuf racée selon arrivage, jus infusé au thym « supplément 1.50 € »
Panais fondant, crème de maïs, confit d'oignons rouges et ketchup de poivrons

Plat du jour (selon quantité disponible)

*** Fromage ou dessert au choix ***

Entremet chocolat praliné, écorces d'oranges confites, crème de courge aux agrumes
Fraicheur d'orange et chips de courge

Verrine façon d'un Mont-blanc, marrons caramélisés et sa chantilly
Compotée de myrtilles et poires, biscuit spéculos et crème cheese-cake

Assiette de fromages du Queyras

Dessert du jour (selon quantités disponibles)

La Ferme de l'Izoard

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

Velouté de légumes de saison et croquant torréfiés.....12.00€
Seasonal vegetable soup and crunch

Variante de Saumon, blinis maison, Fromage frais aux herbes folles,
Gel acidulé de pomme granny smith et céleri branche citronné et pickles de fenouil...14.50€
Salmon variation, homemade blinis, fresh cheese with wild herbs, tangy gel of granny smith and celery stalk lemon and pickles fennel

Sablé forestier hivernale, champignons en déclinaison, magret fumé par nos soins
Mâche et vinaigrette truffée.....14.50€
Winter forest shortbread, mushrooms in variations, duck breast smoked by us, lamb's lettuce and truffle vinaigrette

La Ferme de l'Izoard

Tarifs nets en Euros – Service inclus

*** Le Poisson ***

Poisson de la criée du jour, beurre blanc à l'oseille
Mousseline de choux fleurs, poireau grillé, choux fleurs brûlés,
Condiments carotte et argousier, crumble noisettes
.....23.50€

Fisch from the fish auction of the day, sorrel beurre blanc
Cabbage mousseline, grilled leek, burnt cauliflower, carrot and seabuckthorn condiments

*** Les Viandes ***

Dans l'esprit d'un tajine, souris d'agneau confite, miel 4 épices
Semoule aux saveurs d'Orient, fruits secs et menthe.....24.50€
In the spirit of a taline, lamb shank confit, 4-spice honey
Semolina with oriental flavours, dried fruit and mint

Pièce de bœuf racée selon arrivage, jus infusé au thym
Panais fondant, crème de maïs, confit d'oignons rouges et ketchup de poivrons
.....26.00€

Racy piece of beef according to availability, thyme-infused jus
Melt in the mouth parsnips, cream of corn, red onion confit and pepper ketchup

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

Ardoise du terroir : Salade, fromage du Queyras, jambon cru des Alpes
Tourtons*, Ravioles* et Croustillous du Champsaur .....24.50€
Salad with Queyras cheese, dry cured ham, « Tourtons »*,« Ravioles » et croustillous* of Champsaur

La Ferme de l'Izoard

* 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 4 fromages* (et salade verte) ..... 21.50€
Cheese fondue with wine* (and salad)

Fondue queyrassinne* (4 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* vache ou chèvre, pommes de terre du Queyras , charcuterie, salade ..... 27.00€
Old-fashioned cheese fondue* with potatoes, dry cured and salad

Boîte chaude des Hautes Alpes, pommes de terre du Queyras, charcuterie, salade ..... 23.50€
Hautes Alpes hot boxwith 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 lisse ..... 6.00 €
Country cottage cheese

Fromage blanc de campagne au miel, à la gelée de mélèze, ou au coulis maison ..... 7.50€
Country cottage cheese with honey, with larch jelly, or with fruit coulis

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

La Ferme de l'Izoard

Tarifs nets en Euros – Service inclus

*** Nos desserts maison ***

Dessert du jour (selon quantité disponible).....9.00€
Homemade dessert of the day (according to availability)

Entremet chocolat praliné, écorces d'oranges confites, crème de courge aux agrumes
Fraicheur d'orange et chips de courges .....9.00€
Chocolate praline entremet, candied orange peel, citrus pumpkin cream
Fresh blood orange and squash chips

Verrine façon d'un Mont-blanc, marrons caramélisés et sa chantilly
Compotée de myrtilles et poires, biscuit spéculos et crème cheese-cake.....9.00€
Mont-blanc style verrine, caramelized chestnuts and whipped cream
Blueberry and pear compote, speculos biscuit and cheesecake cream

Glace artisanale au choix : 1 Boule.....2.50€ 2.....4.00€ 3.....5.50€
Scoops of ice cream

Altiflore
au sommet du goût depuis 1998

*** Menu Enfant à 14.00€ ***

Poisson du jour
(Fisch of the day)

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

Ou Steak haché de bœuf charolais
(Charolais beef)

Ou Pâtes bolognaise et parmesan
(Pasta bolognese and parmesan)

Accompagnés de frites, pâtes ou de petits légumes du jour

******

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

Tarifs nets en Euros – Service inclus