

Restaurant



La Ferme de l'izoard

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

Erik RAFFIER, 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.....	4.50€
Kir cassis, mûre, framboise.....	5.00€	Aperol, Campari.....	4.50€
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.....	6.50€	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...).....	2.80€			
Limonade, Lait Froid.....	3.50€	Fruits pressés : Orange.....	5.00€	
Jus et nectars de fruits Alain Milliat : pêche de vigne, mandarine, pommes/cynorhodon (4.00€)				
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.....	3.00€(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	26 €
Entrée-plat-dessert	31 €
Entrée-plat-fromage-dessert	36 €

*** Entrée au choix ***

Truite des Hautes-Alpes fumée (supplément +1€)
émulsion de miel et vanille, cannelloni de courgettes, ricotta et citron

Gaspacho aux tomates fraîches et betteraves, glace au Parmesan
cake au chèvre et tomates séchées

Terrine de La Ferme à la pintade et foie gras, abricot acidulé
noix de cajou et amandes torréfiées

*** Plat au choix ***

Onglet de bœuf de l'Aubrac grillé à la fleur de sel, jus de veau
légumes de saison, pommes de terre de l'Izoard du jour

Pavé de maigre, sauce vierge et chips de jambon des Alpes, wok de légumes variés façon thaï

Pièce d'agneau selon arrivage, jus d'agneau réduit (supplément +1.50€)
légumes de saison, pommes de terre de l'Izoard du jour

*** Fromage ou dessert au choix ***

Le duo chocolaté : nems au chocolat noir et entremet choco-noisette, sorbet passion

Soupe de fraises glacée aux épices, petit financier à la pistache

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

Truite des Hautes-Alpes fumée, émulsion de miel et vanille
cannelloni de courgettes, ricotta et citron.....11.50€
Smoked local trout, honey and vanilla emulsion, zucchini, ricotta and lemon cannelloni

Gaspacho aux tomates fraîches et betteraves, glace au Parmesan
cake au chèvre et tomates séchées.....9.50€
Gaspacho with fresh tomatoes and beets, Parmesan ice cream, goat cheese and tomatoes cake

Terrine de La Ferme à la pintade et foie gras, abricot acidulé
noix de cajou et amandes torréfiées.....10.50€
Homemade terrine with guinea fowl and foie gras, apricot, roasted cashew nuts and almonds



*** Le Poisson ***

Pavé de maigre, sauce vierge et chips de jambon des Alpes
wok de légumes variés façon thaï.....20.50€
Meagre pavet, "sauce vierge" and ham chips from Alps, wok of various vegetables thaï way

*** Les Viandes ***

Pièce d'agneau selon arrivage, jus d'agneau réduit
légumes de saison, pommes de terre de l'Izoard du jour.....23.50€
Piece of lamb, reduced lamb juice, with seasonal vegetables and potatoes from Izoard

Onglet de bœuf de l'Aubrac grillé à la fleur de sel, jus de veau
légumes de saison, pommes de terre de l'Izoard du jour.....22.50€
Hangar steak beef from Aubrac grilled with salt, veal juice, with seasonal vegetables and potatoes from Izoard

*** 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	



***** 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 (selon quantités disponibles).....8.00€
Homemade dessert of the day (according to availability)

Le duo chocolaté : nems au chocolat noir et entremet choco-noisette
sauce chocolat blanc, sorbet passion.....8.00€
The chocolate duo : dark chocolate nems and choco-hazelnuts cake, white chocolate sauce, passion sorbet

Soupe de fraises glacée aux épices, petit financier à la pistache.....8.00€
Strawberry soup glazed with spices, small pistachio financier

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'Estoilie (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