

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

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

Il est préférable de réserver au 04.92.46.89.00

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, Manzanilla
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 ***

Salade croquante de concombre et fenouil assaisonnée aux agrumes
tartare de truite fumée maison au genévrier de l'Isoard, huile d'olive vanillée

Gaspacho de tomates et betteraves fraîches
boule de glace au miel de notre vallée, toast de fromage de chèvre d'Arvioux gratiné

Terrine de La Ferme en croûte, au veau et cochon des montagnes, foie gras
pistaches et morilles, épine vinette du Queyras, jeunes pousses (supplément +1€)

*** Plat au choix ***

Pièce de bœuf racée selon arrivage, grillée à la fleur de sel, jus maison au génépi
légumes de saison, pommes de terre de l'Isoard du jour (supplément +1.50€)

Truite fraîche de l'Arèche rôtie au beurre, amandes torrifiées
taboulé tiède aux céréales et herbes fraîches, sauce vierge à l'argousier du Queyras

Pièce d'agneau du Guil selon arrivage, grillée ou confite, jus réduit au serpolet
légumes de saison, pommes de terre de l'Isoard du jour

*** Fromage ou dessert au choix ***

L'éclat choco-cacahuète : son crinkles cacao amer et sa crème fouettée chocolatée

Ma Bourdaloue aux poires épicées, mascarpone vanillé, sablé breton

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

Salade croquante de concombre et fenouil assaisonnée aux agrumes
tartare de truite fumée maison au genévrier de l'Izoard, huile d'olive vanillée.....11.50€
Cucumber and fennel salad, citrus taste dressing, homemade smoked trout with Izoard juniper, vanilla olive oil

Gaspacho de tomates et betteraves fraîches, boule de glace au miel de notre vallée
toast de fromage de chèvre d'Arvieux gratiné.....9.50€
Gaspacho of fresh tomatoes and beets, honey ice cream from our valley, toast of Arvieux goat cheese

Terrine de La Ferme en croûte, au veau et cochon des montagnes, foie gras
pistaches et morilles, épine vinette du Queyras, jeunes pousses.....12.00€
Homemade terrine with veal and pork from the mountains, foie gras, pistachios and morels
Queyras barberry, young shoots



Tarifs nets en Euros – Service inclus

*** Le Poisson ***

Truite fraîche de l'Ardèche rôtie au beurre, amandes torréfiées
taboulé tiède aux céréales et herbes fraîches
sauce vierge à l'argousier du Queyras.....20.50€
Fresh trout from Ardèche roasted in butter, roasted almonds
warm tabbouleh with cereals and fresh herbs, Queyras Sea Buckthorn sauce

*** Les Viandes ***

Pièce d'agneau du Guil selon arrivage, grillée ou confite, jus réduit au serpolet
légumes de saison, pommes de terre de l'Izoard du jour.....22.50€
Piece of lamb from Guil, reduced juice with wild thyme, seasonal vegetables and potatoes from Izoard

Pièce de bœuf racée selon arrivage, grillée à la fleur de sel, jus maison au génépi
légumes de saison, pommes de terre de l'Izoard du jour.....23.50€
Racy piece of beef grilled with salt, génépi 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 ***

(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)

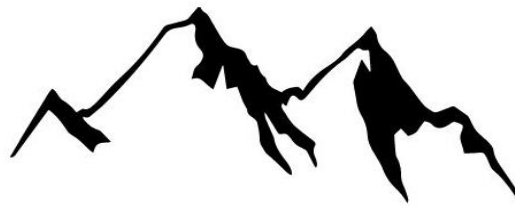
Fondue queyrassine* (3 fromages et bleu du Queyras) et salade verte.....22.50€
Cheese fondue with wine and blue chesse* (and salad)

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)

L'éclat choco-caçaahuète : son crinkles caçao amer et sa crème fouettée chocolatée.....8.00€
The chocolate-peanut sparkle : bitter cocoa crinkles, chocolate whipped cream

Ma Bourdaloue aux poires épicées, mascarpone vanillé, sablé breton.....8.00€
My Bourdaloue with spicy pears, vanilla mascarpone, Breton shortbread

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)

(Fresh fish 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)

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