



Le Chardon Bleu



Carte du Restaurant

■ ■ ■ Entrées

- ☺ Potage de légumes 10,90 €
Accompagné de croûtons et d'emmental.
- ☺ Quiche Lorraine revisitée à la panzetta Corse 11,90 €
- ☺ Ficelle du Chardon gratinée 11,90 €
Crêpe de froment, poitrine fumée, crème, emmental, jambon.
- ☺ Assiette de charcuterie 13,90 €
Coppa, lonzo, saucisse, jambon cru fumé de pays.

■ ■ ■ Salades

- ☺ Salades de chèvre chaud 13,90 €
Salade, toasts de chèvre chauds rôtis, olives noires, jambon cru, tomates, croûtons.
- ☺ Salade du Chef au poulet fermier 13,90 €
Haricots, pommes de terre, poulets fermier, œuf dur, tomate oignons.
- ☺ Salade de saumon mariné 14,90 €
Salade, saumon frais mariné, tomates croûtons.
- ☺ Salade de Champsaur 14,90 €
Salade, tourtons artisanaux du Champsaur (un épinard, un morgé, deux ravioles), jambon cru, tomates, croûtons.

■ ■ ■ Omelettes

Toutes nos omelettes peuvent être accompagnées de frites maison et / ou de salade verte.

- ☺ Omelette nature 12,50 €
- ☺ Omelette jambon blanc, fromage 14,50 €
- ☺ Omelette aux cèpes 14,50 €
- ☺ Assiette di a Mamma 14,90 €
Panzetta, figatellu sur 2 œufs au plat.

☺ Les plats « fait maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Tous nos prix sont nets

■ ■ ■ Pâtes

☺ Tagliatelles à la bolognaise.....	13,90 €
☺ Tagliatelles au bleu.....	13,90 €
☺ Ravioli au fromage de chèvre.....	13,90 €
<i>Avec sa crème d'épinard, parmesan.</i>	
☺ Tagliatelles à la carbonara.....	14,90 €
☺ Tagliatelles aux gambas.....	17,90 €

■ ■ ■ Poissons

☺ Pavé de saumon grillé.....	20,90 €
☺ Filet de saumon en papillote.....	20,90 €
☺ Gambas grillées au beurre d'ail.....	21,90 €

■ ■ ■ Viandes

Tous nos plats peuvent être accompagnés de frites maison, gratin dauphinois, de légumes et / ou de salade verte.

☺ Escalope de volaille poêlée.....	16,90 €
<i>et sa sauce maison.</i>	
☺ Côte de porc grillée.....	17,90 €
<i>sa sauce aux pommes de Risoul et ses petits légumes</i>	
☺ Burger Montagnard.....	17,90 €
<i>Pain burger, steak haché, salade, tomates, fromage à raclette, oignons frits, sauce burger.</i>	
☺ Burger «Le Chardon Bleu».....	18,90 €
<i>Pain burger, panzetta Corse sur steak haché, salade, tomates, confits d'oignons, cornichon, fromage à raclette.</i>	
☺ Cœur de rumsteak grillé.....	20,90 €
<i>et sa sauce maison.</i>	

☺ Les plats « fait maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Tous nos prix sont nets

■ ■ ■ Spécialités de montagne

- ☞ Tartiflette 19,90 € / pers.
Pommes de terre, oignons, lardons, reblochon AOC, crème fraîche,
jambon cru fumé, salade
- ☞ Fondue Savoyarde 21,90 € / pers.
Beaufort, Comté, Emmental et Abondance râpés et cuisinés
par nos soins, croûtons de pain, salade.
- Supplément morilles +4,00 € / pers.
- Supplément charcuterie +4,00 € / pers.
- ☞ Raclette (*Minimum 2 personnes*) 26,90 € / pers.
Coppa, lonzo, filet de bœuf séché et rosette.
Jambon cru fumé, jambon blanc des Hautes-Alpes, fromage,
pommes de terre, salade.
- ☞ Pierrade (*Minimum 2 personnes*) 28,90 € / pers.
Viande de bœuf, filet de volaille, magret de canard à griller sur la
pierre, oignons, champignons, tomates, poivrons, courgettes, salade,
sauce maison, frites.

☞ Les plats « fait maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Tous nos prix sont nets

Pizzas

☺ Margherita	11,00 €
Sauce tomate, mozzarella, fromage, basilic.	
☺ Reine	12,50 €
Sauce tomate, jambon, champignons, fromage, olives.	
☺ Reine blanche	12,50 €
Sauce blanche, jambon, champignons, fromage, olives.	
☺ Calzone	13,50 €
Sauce tomate, jambon, fromage, olives.	
Sauce blanche, jambon, champignons, fromage, olives.	
☺ 4 Fromages	14,00 €
Sauce tomate, mozzarella, roquefort, fromage de chèvre, gruyère, olives.	
☺ Montagnarde	15,00 €
Sauce blanche, pommes de terre, lardons ou panzetta, oignons, reblochon AOP, fromage, olives.	
☺ Corsica	15,00€
Sauce tomate, panzetta, figatellu, tomme, fromage, olives.	
☺ Supplément œuf	1,00 €
☺ Supplément par ingrédient au choix	1,00 €
☺  La Pitchoun  (jusqu'à 12 ans)	7,00 €
Sauce tomate, jambon, fromage, olives.	

☺ Les plats « fait maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Tous nos prix sont nets



Menu Pitchoun

Jusqu'à 12 ans boisson comprise 13,50 €

Steak haché
ou Nuggets de poulet
ou Ficelle du Chardon ☺

Frites ☺
ou Pâtes
ou Légumes

Glaces
ou Fromage blanc

Verre de coca
ou Sirop à l'eau
ou Jus d'orange



Fromages

Fromage blanc 5,50 €

Sucre ou coulis de fruits rouges.

Assiette de fromages 7,00 €

3 variétés.



Desserts

☺ Crème brûlée à la vanille de Madagascar 6,50 €

☺ Salade de fruits frais au sirop léger 6,90 €

☺ Moelleux au chocolat 6,90 €

☺ Tarte tatin aux pommes de Risoul 7,90 €

et sa crème fouettée.

☺ Tiramisu Nutella 7,90 €

☺ Café ou Thé gourmand 9,90 €

4 accompagnements

☺ Champagne gourmand 13,90 €

4 accompagnements

☺ Les plats « fait maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Tous nos prix sont nets

■ ■ ■ Pizzas sucrées

☞ Calzone Nutella	9,00 €
☞ Calzone Nutella Banane	10,00 €
☞ «Tarte» aux pommes de Risoul & amandes effilées	10,00 €
Supplément chantilly	1,00 €

■ ■ ■ Crêpes

☞ Sucre	3,50 €
☞ Sucre + beurre	4,00 €
☞ Confiture	4,00 €
☞ Miel	5,00 €
☞ Nutella	5,00 €
☞ Nutella banane	6,00 €
☞ Sucre / beurre et flambée	6,00 €
Supplément chantilly	1,00 €

■ ■ ■ Gaufres de Liège

Nature	5,00 €
Nutella	6,00 €
Confiture	6,00 €
Supplément chantilly	1,00 €

☞ Les plats « fait maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.


Tous nos prix sont nets

Les vins

Les vins blancs

Corse	Domaine Casanova	(carafe 50 cl) 12,00 €
Hautes-Alpes	Orcanette Domaine Allemand	la bouteille 21,90 €
Côtes du Rhône	Saint Esprit Delas	la bouteille 21,90 €
Côtes de Gascogne	Jardin Secret Villan Dria 2012	la bouteille 25,90 €
Corse	Orenga Bio AOP Patrimonio 2018	la bouteille 28,90 €

Les vins rosés

Provence	Minuty M	(50 cl) 19,90 € la bouteille 26,90 €
Hautes-Alpes	Goût des vacances Domaine Allemand	la bouteille 21,90 €
Corse	 Orenga Bio AOP Patrimonio 2019	50 cl 19,00 € la bouteille 28,90 €

Les vins rouges

Beaujolais	Brouilly 2018	la bouteille 26,90 €
Côte du Rhône	Saint Esprit Delas 2017	(37,50 cl) 14,00 € la bouteille 24,90 €
	 Vacqueras Réserve St-Dominique 2017	la bouteille 28,90 €
	 Châteauneuf du Pape Bastide St-Dominique Bio 2016	la bouteille 46,90 €
Corse	Domaine Casanova	carafe 50 cl 12,00 €
Hautes-Alpes	 Treilloux Bio Rouge	la bouteille 23,90 €
Corse	Orenga AOP Patrimonio 2017	la bouteille 28,90 € le magnum 55,00 €

Bordeaux	Pauillac Lacoste Borie 2014	la bouteille 46,90 €
	Château de Cèdres AOC 2018	la bouteille 21,90 €
	Cuvée prestige, élevé en fûts de chêne	
Bourgogne	Beaune 1 ^{er} cru «Clos de l'Ecu» 2007-2008.....	la bouteille 58,00 €
Nuit Saint Georges	Domaine Faiveley AOP 2017	(37,50 cl) 38,00 €
		la bouteille 68,90 €
Gevrey Chambertin	«Vieilles vignes» Domaine Faiveley AOP 2017.....	la bouteille 73,90 €



« Le vin qui m'a le plus marqué ces derniers temps, c'est celui que produit Gérard Benoist près de Vaison-la-Romaine. Cet ancien chef cuisinier devenu vigneron est le mari de Mimie Mathy. Il travaille le vin tout en biodynamie, devant chez lui. Ils ont d'ailleurs appelé leur vin Le Minoist, contraction de Mime et Benoist. »
Philippe Faure Brac, Meilleur sommelier du monde 1992

Le Minoist Rouge..... la bouteille 38,90 €



Champagnes



Médaille d'Or 2016
Concours Mondial
de Bruxelles

Trudon cuvée Emblematis Brut..... la bouteille 48,00 €

OR ADDICT 23 k «Cuvée Eclat Or»..... la bouteille 75,00 €

Italie

Prosecco..... la bouteille 31,90 €

Gault & Millau
Guide des
champagnes 2018

Bières 33cl

Bouteilles

Blanches des Neiges 4,5° vol 6,00 €
Jaune pâle, arôme parfumé et doux de céréales fromentacées, saveur ronde et douce.

Gulden Draak 10,5° vol 6,00 €
Bière ambrée aux 3 malts différents qui offrent une palette aromatique unique
saveur caramel de malt, sucre brun et de fruits secs.

Lupulus Hopera 6° vol 6,00 €
Des arômes maltés, légèrement houblonnés accompagnés de notes florales, d'orange, de pamplemousse et de levure sont reconnaissables au nez. En bouche, c'est à la fois légèrement crémeux et amer avec une légère astringence. La finale reste sur cette amertume houblonnée et fruitée avec une belle longueur.

Pietra Rossa 6,5° vol 6,00 €
Bière Corse à la griotte aromatisée à la cerise et à la framboise.

Desperados Original 5,9° vol 6,00 €
Bière aromatisée à la tequila et présentant une robe d'un jaune soleil, limpide et brillante.

Goulden Carolus 8,5° vol 6,00 €
Cette bière allie la chaleur du vin avec la fraîcheur de la bière. Goût parfaitement en équilibre. Cette bière impériale se buvait à l'origine lors des chasses aux renards avec Charles-Quint. Élu meilleure bière brune au monde en 2007, 2009, 2010 et 2012

Pression

Pietra ambrée
Bière Corse à la châtaigne Demi 25cl 4,00 €
Pinthe 50cl 6,00 €

Pietra Bionda
Bière blonde Corse Demi 25cl 4,00 €
Pinthe 50cl 6,00 €

Rhums 4cl

Black Magic 40 % vol 7,00 €
(Porto Rico)

Un véritable trésor des caraïbes aux notes délicieusement épicées.
Nez : Vif-sucre roux, vanille, épices douces. Bouche : Douce et épicée - Cannelle, clous de girofle, réglisse.
Finale : Douce et persistante - Vanille, cassonade, clous de girofle.

Contrebande 42 % vol 7,00 €
(Guadeloupe)

Rhum vieux élaboré à partir de mélasse.
Surprise garantie !
Nez : Riche et complexe - fumé, réglisse, chocolat
Bouche : riche et suave - Vanille, muscade, viennoiseries.
Finale : Persistante - moka

Présidente Marti 40 % vol 7,00 €
(Saint-Domingue)

Ce rhum harmonieux produit dans un style cubain offre une large palette de saveurs.
Nez : Franc-Boisé, noix de coco, épices chaudes.
Bouche : Complexe et équilibré - Caramel, miel, cuir.
Finale : Persistante et sucrée - Notes de cacao

Havana 40 % vol 7,00 €

Vodka et Get 4cl

Madame Vodka 40 % vol 7,00 €
(France)

Vodka bio, produite en Charente, avec des produits 100 % locaux.
Nez : Délicat-Quinoa, noix de pécan, toast.
Bouche : Harmonieuse-Fruits à coques, quinoa, fleurs de châtaignier.
Finale : Onctueuse-toast grillé, céréales.

Altezza 40 % vol 7,00 €

Vodka produite en Corse, pur blé.

Absolut 40 % vol 7,00 €

Vodka Polonaise 40 % vol 7,00 €

Get 21 40 % vol 6,00 €

Whiskies 4cl

Eagle rare 45% vol 7,00 €
(USA)

Bourbon très gourmand, sur des notes de noix de coco, de crème brûlée, de pommes et de poires séchées enrobées d'épices.

Akashi Meïse 40 % vol 7,00 €
(Japon)

Un Whisky typiquement japonais d'une rare élégance aux notes boisées et épicées.

Nez : Riche et profond - Chêne, vanille.

Bouche : Ronde et douce - Epices, boisé.

Finale : Élégante - Boisé.

Johnnie Walker red label 40% 7,00 €

Johnnie Walker black label 12 ans d'âge 40% 7,00 €

Digestifs 4 cl

Menthe pastille 24 % vol 5,00 €

Digestifs artisanaux du Queyras 40 % vol 5,00 €
Génépi, Genièvre, Hysope, Mélèze, Queyrassine

Digestifs artisanaux de Corse 40 % vol 5,00 €
Myrte, Limoncellu

Pruneau d'agen 16 % vol 5,00 €

Cointreau 40 % vol 5,00 €

Fine Champagne Cognac Rémy Martin 40 % vol 5,00 €

Mirabelle de lorraine 40 % vol 5,00 €

Liqueur de framboise 40 % vol 5,00 €

Liqueur de Quetsche 40% vol 5,00 €

Eaux

Minérales

Evian 50 cl 4,00 €

1 litre 6,00 €

Gazeuses

San Pellegrino 50 cl 4,00 €

1 litre 6,00 €

Alcools

Verre de vin blanc Corse, Domaine Casanova 10 cl 3,50 €

Verre de vin rouge Corse, Domaine Casanova 10 cl 3,50 €

Kir au Vin blanc Corse 12 cl 4,00 €

Cassis, fraise des bois, mûres, myrtille ou alcool de myrte.

Kir Royal au Champagne 12 cl 7,50 €

Cassis, fraise des bois, mûres, myrtille ou pêche.

Spritz 9,00 €

Apérol, Prosecco et rondelle d'orange.

Pastis 51, Ricard, Casanis 2 cl 3,50 €

4 cl 4,50 €

Amour du Queyras 18 % vol 5 cl 4,50 €

Apéritif artisanal à base de vin, framboise, génépi, gentiane, myrtille, noix ou poire.

Rhum arrangé 25 % vol 4 cl 5,00 €

Pomme-cannelle, litchi, banane, citron vert, gingembre.

Prosecco la coupe 12 cl 5,00 €

la piscine 7,00 €

Champagne Trudon la coupe 12 cl 7,00 €

la piscine 9,00 €

Softs

Soda 3,50 €

Coca Cola 33 cl, Coca Cola Zéro 33 cl, Orangina 25 cl,

Fuzz tea 25 cl, Oasis 33 cl, Schweppes Tonic 25 cl,

Perrier 33 cl, Jus de tomate 25 cl

Jus de fruits Pago 20 cl 3,00 €

Jus de tomate, jus de poire, ACE.

Jus au verre maison 3,00 €

Pur jus de pommes artisanal de Risoul.

Sirop à l'eau au verre 2,50 €

Anis, bubble gum, châtaigne, citron, fraise, fruits de la passion, grenadine, menthe, myrtille, orgeat, pêche.

Suppléments :

Soda, jus d'orange 1,00 €

Sirop 0,50 €

Cafés

Expresso.....	2,00 €
Double.....	3,00 €
Décaféiné.....	2,20 €
Noisette.....	2,20 €
Grand Crème.....	3,20 €

Infusions

Infusion Menthe.....	3,50 €
À la menthe poivrée	
Infusion Cézanne.....	3,50 €
Verveine, tilleul argenté, menthe poivrée, boutons d'oranger et citronnelle.	
Infusion des Alpes.....	3,50 €
Rooibos d'Afrique du sud, verveine, menthe poivrée, cassis, mélisse, fenouil, fleurs de tournesol.	
Infusion Slim-Minceur.....	3,50 €
Reine-des-prés, cassis, maté, réglisse, fleurs de bruyère et notes d'agrumes.	
Infusion Yoga-Zen.....	3,50 €
Tilleul, fleur de camomille, fleurs d'oranger, mélisse, fleur de lavande et de bleuet, parfumé au miel.	
Infusion Plantivore.....	3,50 €
Fabrication Artisanale. Mélange original de 6 plantes (fenouil, angélique, anis vert, anis étoilé, réglisse, menthe).	

Et aussi...

Vin chaud maison.....	4,00 €
Chocolat chaud.....	3,50 €
Chocolat Viennois.....	4,50 €
Lait chaud.....	2,50 €
Lait fraise.....	3,00 €
Cidre.....	20 cl 3,50 €

Thés

Thés noirs

Thés Ceylan du Sri Lanka.....	3,50 €
Rond parfumé, très apprécié avec un nuage de lait.	
Thé Darjeeling Singtom d'Inde.....	3,50 €
Parfumé, équilibré. Récolté dans le précieux jardin Singtom.	

Thés noirs aromatisés

Thé Earl Grey Flower.....	3,50 €
Thé noir OP de Chine, parfumé à la bergamote, fleur de bleuet.	
Thé goût Russe.....	3,50 €
Thé noir OP de Chine, parfumé aux agrumes, fleur de tournesol, écorces de citron et d'orange.	
Thé Fruits Rouges.....	3,50 €
Thé noir OP de Chine, parfumé à la vanille, fleur de tournesol.	

Spécialités

Thé Impérial Alpage.....	3,50 €
Sélection de thé vert Sencha et de thé noir OP de Chine, fleur de tournesol, morceaux de pomme, extraits de miel et génépi	
Thé Souvenir d'Enfance.....	3,50 €
Thé vert Sencha de Chine, parfumé au caramel, fleur de bruyère, éclats de cacao.	

Thé verts

Thé Vert Gunpowder de Chine.....	3,50 €
Thé vert nature de Chine, roulé en forme de « poudre à canon »	
Thé Vert à la menthe.....	3,50 €
Thé vert Gunpowder de Chine et menthe douce.	



Le Chardon Bleu

