

Auberge de Marie

Saint Bonnet en Champsaur (05)

Cuisine familiale et généreuse

09 67 29 18 48

aubergesaintbonnet@gmail.com

Bienvenue chez nous

Voici en quelques lignes, les principes qui nous ont guidés pour la conception de la carte

Une carte de restaurant qui ferait que chaque personne composant notre famille puisse trouver un plat et un dessert à son goût

Une carte des vins que nous avons sélectionnés avec soins. Nous avons tout goûté, pas le même jour cependant, et nous avons gardé les vins que nous avons aimés. Vous pouvez nous demander conseil, sauf pour une chose: quel vin accompagne le mieux tel ou tel plat? C'est très relatif! Par exemple, en ce qui concerne le fromage, la cheffe de cuisine vous dira que le vin blanc fait mieux ressortir les saveurs, le chef de salle vous dira qu'il préfère le vin rouge! (de façon générale, même s'il aime bien les autres vins, le chef de salle vous dira toujours qu'il préfère le rouge)

Le plus possible, nous travaillons avec des produits de nos vallées, nos fromages proviennent de « La fromagerie du Champsaur » à La Fare en Champsaur ou de la fromagerie « Ébrard » à Chabottes. Les tourtons et ravioles proviennent du « Champs d'Or » à la Fare en Champsaur, quelques uns de nos vins proviennent du domaine « Tresbaudon » à Tallard

Nous vous souhaitons un bon repas, et un bon moment de partage

Les Entrées

L'entrée du jour 4,5€
(Les midis du lundi au vendredi hors jours fériés)

L'assiette des 3 tourtons 5,5€
2 pommes de terre et 1 chèvre, crudités

Pain Perdu à la fondue du Champsaur 7,5€
Vin, fromages du Champsaur, lardons, oignons et crudités

Escargots beurre maison 10€
6 escargots au beurre persillé maison

Les Salades

Le chèvre chaud de l'Auberge 18€
Fromage de chèvre du Champsaur pané par nos soins, taillon, chips de poitrine, noix, miel et crudité

La salade du Champsaur 19€
2 tourtons chèvres, 2 tourtons pommes de terre, 3 ravioles du Champsaur, jambon cru, et crudités

Les burgers

Le poulet 19€
Filets de poulet panés, lou pastre, oignons rouges, tomate, salade, mayonnaise

Le végété 19€
Galette de légumes et fromage, lou pastre, oignons rouges, tomate, salade, mayonnaise

Le taillon 20€
Steak de bœuf (env. 150 grs), Taillon, oignons rouges, tomate, salade, mayonnaise

Tous nos burgers sont servis avec des frites maison, de la salade et des crudités

Les Moules

Moules marinières 20€

Moules roquefort 22€

Prix service compris

Un plat emblématique de nos vallées revisité

Les oreilles d'âne de notre cheffe 25€

Crêpe farcie aux épinards, viande de porc, oignon, béchamel à la tomme du Champsaur et au piment d'Espelette, salade et sauce chimichurri

Les plats aux fromages du Champsaur

Lou Pastiflette 18€

Gratin de pommes de terre, lardons, oignons, crème et Lou Pastre

Gratin de ravioles du Champsaur 20€

Gratin de ravioles au fromage de chèvre du Champsaur ou au lou pastre

La fondue aux fromages du Champsaur 22€

Lou Pastre, Taillon, Tomme du Champsaur, vin blanc, pain, salade et crudités

La raclette d'ici (à partir de 2 personnes) 24€

Avec le « vrai » appareil à raclette, Lou Pastre, Charcuterie, pommes de terre (Uniquement le soir)

Supplément charcuterie 8€

Tous nos plats aux fromages du Champsaur sont servis avec des crudités, la crème utilisée est une crème végétale

Les plats

Le plat du jour 13€

(Les midis du lundi au vendredi hors jours fériés)

Champsouillette sauce au poivre 19€

Servi avec un écrasé de pommes de terre maison et des crudités, et une sauce au poivre maison

Filet mignon sauce myrtilles 20€

Servi avec un écrasé de pommes de terre maison et des crudités (sauce : myrtilles, oignons rouges, crème cassis et vin rouge)

Trilogie de fromages du Champsaur 8,5€

Les desserts maison

Dessert du jour 4,5€
(Les midis du lundi au vendredi hors jours fériés)

Tiramisu 7€

Crème brûlée 7€

Tarte pas tatin 7€

Profiteroles 7€

Mousse au chocolat 7€

Les coupes de glace

Café liégeois 7€

Caramel liégeois 7€

Chocolat liégeois 7€

Dame blanche 7€

Chocolat, 3 boules vanille et chantilly

Bounty 7€

Chocolat, 2 boules coco, 1 boule chocolat et chantilly

Coupe colonel 8,5€

2 boules citron et vodka

Coupe mint 8,5€

2 boules menthe chocolat et get

Coupe Champsaurine 8,5€

2 boules génépi et génépi

Coupe poire 8,5€

2 boules poire et alcool de poire

Boules de glace

1 boule : 2,5€

2 boules : 3,5€

3 boules : 5€

Parfum : Vanille, fraise, citron, coco, chocolat, caramel, café, pistache, orange, menthe chocolat, poire

Génépi (supplément 0,5 € par boule)

Supplément chantilly 0,5€

Prix service compris

Menu à 29€

(Boissons non comprises)

Entrée

Assiette des 3 tourtons

ou

Pain Perdu à la fondue du Champsaur

ou

6 escargots au beurre persillé maison (Supplément 3,5€)

Plat

Champsouillette sauce au poivre

ou

Filet mignon sauce myrtilles

ou

Oreilles d'âne de notre cheffe (Supplément 5€)

Dessert

Tiramisu

ou

Crème brûlée

ou

Mousse au chocolat

ou

Coupe de glace alcoolisée (Supplément 1,5€)

Menu enfant (-12 ans)

13€

Steak haché du boucher (125grs) ou Filets de poulet pané ou Fish n chips
Frites
Boule de glace

Entrée du jour / Plat du jour

16€

(Les midis du lundi au vendredi hors jours fériés)

Plat du jour / Dessert du jour

16€

(Les midis du lundi au vendredi hors jours fériés)

Entrée du jour / Plat du jour / Dessert du jour

18€

(Les midis du lundi au vendredi hors jours fériés)

Vins Rouges

AOP Cairanne «Grande Réserve» - C. Cayran - 37,5 cl	19€
AOP Côtes du Rhone - Le Pas de la Beaume - C. Cayran - 75 cl	24€
AOP Cairanne «Grande Réserve» - C. Cayran - 75 cl	30€
AOP Bourgogne Pinot noir - Domaine Aegerter - 75 cl	45€

Vins Blancs

IGP Val de Loire Sec - Chardonnay - Les Anges - 75 cl	24€
AOP Vouvray Tendre - Clos de Charmigny - 75 cl	27€
AOP Cotes de Provence «Style» - Château de l'Aumerade - 75 cl	35€

Vins Rosés

AOP Cotes de Provence «Style» - Château de l'Aumerade - 75 cl	35€
---	-----

Vin au verre

Rouge - AOP Côtes du Rhône - Le Pas de la Beaume - 12 cl	5,5€
Blanc - IGP Val de Loire Sec - Chardonnay - Les Anges - 12 cl	5,5€
Blanc - AOP Vouvray Tendre - Clos de Charmigny - 12 cl	6€

Pichet en rouge, blanc ou rosé

12cl	3€	25cl	5€	50cl	9€	75cl	13€
------	----	------	----	------	----	------	-----

Nos vin régionaux

IGP - Exception de Lou - Domaine de Tresbaudon - 75 cl (rouge)	33€
IGP - Viognier - Domaine de Tresbaudon - 75 cl (blanc)	33€
IGP - Domaine de Tresbaudon - 75 cl (rosé)	28€

Boissons

Cocktails

Planteur de l'Auberge - 20 cl
(Banane, Mangue, Ananas, Rhum)

8,5€

Spritz - 20 cl

8,5€

Apéritifs

Loburg (4,7%) - 25cl

4€

Loburg (4,7%) - 50cl

7€

Picon - 25cl

5€

Picon - 50cl

9€

Monaco - 25cl

3,5€

Panaché - 25cl

3,5€

Kir

5€

Kir princesse

6€

(Cassis, Pêche, Châtaigne,
Framboise, Mure)

(prosecco)

Martini blanc

5€

Martini rouge

5€

Suze

5€

Whisky

6€

Rhum

6€

Pepper mint

6€

Sans alcool

Bière 0%

4€

Sirop

2,5€

Fuze tea - 25cl

4€

Diabolo

3€

Limonade - 33cl

3€

Schweppes agrumes - 25cl

4€

Pago - 20cl

4€

Coca - 33cl

4€

Perrier - 33cl

4€

Orangina - 33cl

4€

San Pellegrino 50cl

4€

San Pellegrino 1l

5,5€

Boissons chaudes

Café

1,8€

Noisette

2€

Grand crème

3,5€

Thé ou infusion

3€

Irish coffee - 10cl

8,5€