

Cocktails

L'APRÈS SKI 25CL. 9€

Calvados 6cl, Jus de pomme chaud et Caramel

L'ÉPICE ET TOUT 25CL. 9€

Rhum Ambré 6cl, Citron, sirop d'épices

CUBA LIBRE 25CL. 8€

Rhum havana Especial 5cl, Citron vert, Cola

GIRL POWER 25CL. 9€

Martini Blanc 6cl, Purée de Framboise, Tonic, Citron vert

SPRITZ 25CL 9€

Apérol, Prosecco, Perrier, Tranche d'Orange

ESPRESSO MARTINI 25CL. 9€

Vodka 5cl, liqueur de café 3cl, sirop de Canne, Espresso

Mocktails et Soft

DOUCEUR D'HIVER 25CL, 6,50€

Jus d'Orange, Tonic, sirop de Sureau, Orange

POMME DES BOIS 25CL, 6,50€

Jus de Pomme, Citron, sirop d'épices

SIROP 2CL. 2,50€

JUS DE FRUITS 25CL 3,60€

Orange, ACE, Tomate, Fraise, Pomme, Ananas, Pêche

RED BULL 25CL 3,60€

BOUTEILLE 25CL 3,60€

Limonade, Fuse Tea, Schweppes, Shweppes Agrumes, Oasis.

BOUTEILLE 33CL 3,60€

Cola, Cola 0, Coca Cherry, Perrier.

EAU NATURELLE 1L 3,90€

EAU GAZEUSE 1L 4,90€

EAU GAZEUSE 1/2L 3,90€

Bières

LA BRASSERIE DRACENOISE

PRESSION SIMONE BLONDE 25CL 3,80€

BIÈRES BOUTEILLE 33CL 5,50€

Josette L' Ambrée,

Chantal L'IPA, Joelle La triple

Therese La Blanche, Michel Blanche au thym

Ambroise La Blanche à la Framboise

Ginger La Blonde au Gingembre

HEINEKEN BOUTEILLE 25CL 3,60€

DESPERADOS 33CL 5,50€

MONACO 25CL 4€

PICON BIÈRE 25CL 4€

JUPILER SANS ALCOOL 25CL 3,60€

Apéritifs

VERRE DE VIN 12CL 3,50€

KIR 12CL 4€

KIR ROYAL 12CL 8€

COUPETTE 12CL 7€

PASTIS 51, RICARD 2CL 3€

SUZE, AMERICANO 5CL 5€

PORTO, MARTINI 5CL 5€

VODKA, GIN, WHISKY 4CL 6€

HAVANNA 4CL 6€

Savours d'Automne

29,50€

- *La Caillette d'Aups*

Caillette provençal de la boucherie d'Aups
servie poêlée sur sa sucrine et pickles de légumes

- *Les 6 Escargots en beurre persillés*

- *Daube provençale de Sanglier*

Sanglier mijotée au vin rouge servie avec
des Pâtes fraîches

- *Pavé de Saint Pierre Rôti*

Vitelotte Sautées, Carotte et Panais Confit

- *Assiette de Fromage*

- *Tiramisu au Spéculos*

- *Dessert du moment*

- *2 Boules de Glace*

Esprit de Saison

39,50€

- *Foie Gras mi cuit, Fleur de Sel et Shitney*

- *Velouté de Butternut et Oeuf parfait*

Eclats de noisette, Tuile de pain et Huile de Noisette

- *Souris d'agneau mijotée aux herbes de Provence*

Vitelotte Sautées jus de viande, Carotte et
Panais Confit

- *Filet de Boeuf sauce Poivre ou Roquefort*

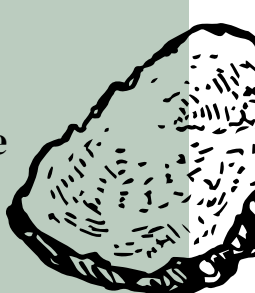
Vitelotte Sautées jus de viande,
Carotte et Panais Confit

- *Assiette de Fromage*

- *Tiramisu au Spéculos*

- *Dessert du moment*

- *2 Boules de Glace*



La Truffe d'Aups

Tuber Melanosporum

-Oeufs Cocotte Truffé 15€

2 Oeufs Cocotte crémeux avec rappé de Truffe

-Foie Gras Truffé 19€

Tranche de Foie gras mi cuit Chocolat amer et Truffe

-Risoto de coquillette truffé 22€

Coquillettes crémeuses et fondantes, Jambon blanc et Truffe

-Filet de Saint Pierre et Rapé de Truffe 29€

Vitelotte Sautées, Carotte et Panais Confit

-Filet de Boeuf façon Rossini et truffe 34€

Vitelotte Sautées jus de viande, Carotte et Panais Confit

Menu, Le Tout Truffe... 59€

• *Oeufs Cocotte Truffés*

2 Oeufs Cocotte crémeux avec rappé de Truffe

• *Foie Gras Truffé*

Tranche de Foie gras mi cuit, Chocolat amer et Truffe

• *Filet de Boeuf Jus court Truffé*

Vitelotte Sautées jus de viande, Carotte et Panais Confit

• *Filet de Saint Pierre et Rapée de Truffe*

Vitelotte Sautées, Carotte et Panais Confit

• *Risotto de coquillettes Truffé*

Coquillettes crémeuse et fondantes, Jambon blanc et Truffe

• *Brie de Meaux Fermier Truffé*

• *Profiterolle au Chocolate et Caramel Truffé*



A Partager ou pas...

Tranche de Foie Gras mi cuit 16€

**Pain de Campagne grillé, Shitney de pomme
et Fleur de sel**

Planchette 16€

Charcuterie et Pickles de légumes

Velouté de Butternuts et son Oeuf parfait 11 €

**Eclat de noisettes, Tuile de pain
et huile de noisette**

Les Escargots par 6 10,50€

en beurre persillé

par 12 18€

Tapas croustillants de Légumes 14€

Beignets de légumes en tempura et Mayo Aillée

Caillette poêlée 10,50€

**Caillette provençal de la boucherie d'Aups
servie poêlée sur sa sucrose et pickles de légumes**

Cette Semaine

	Plat/	Formule Midi Mardi au Vendredi
Burger Montagnard <i>Steak, Rosti de pomme de Terre, Reblochon Servi avec des frites</i>	17€	21€
Brick d'Agneau confit de 7h <i>Agneau confit de 7heures façon tajine</i>	22€	26€
Jambon Braisé Frites et Salade	13€	17€
Formule le Midi du Mardi au Vendredi Suggestion au choix + dessert		
Moelleux au Chocolat	7€	
Tarte Citron Meringuée	7€	

Nos Plats

Souris d'agneau mijotée

aux herbes de Provence 21€

Vitelotte Sautées jus de viande, Carotte et Panais Confit

Pavé de Saint Pierre Rôti

17€

Vitelotte Sautées, Carotte et Panais Confit

Daube Provençale de Sanglier

16€

Un classique de la cuisine Provençal, Sanglier mijoté au vin rouge servi avec des Pâtes fraîches

Le Smash Burger avec Frites

18€50

2 Steaks écrasés pour le croustillant et le coeur fondant, Cheddar, Bacon, Pickles de concombre le tout dans un pain brioché avec une Sauce relevée

Demi Reblochon Chaud.

18€50

Avec charcuterie, Frites et Salade

Filet de Boeuf

22€

Vitelotte Sautées jus de viande, Carotte et Panais Confit

Sauce Poivrée ou Roquefort

3€

Sauce Cèpes.

5€

Salade Périgourdine

18€50

Salade, Magret fumé, foie gras, gésiers, Oeuf parfait, Pommes de terre à l'ail, Croustillant de pain et vinaigrette à l'echalotte.

Pâtes fraîches aux Morilles

19€

Echalottes confites, sauce crémeuse au vin blanc, huile de Noisette et tuile de Parmesan

Mes Pizzas au feu de Bois

Uniquement le soir



La Classique

12,50€

Sauce tomate, emmental, mozzarella

La Reine

14€

Sauce tomate, jambon, champignons, emmental, mozzarella

La Végétale

14,50€

Sauce tomate, champis, poivrons, butternuts, tomate, oignons, persillade, emmental, mozzarella

La Napo

14.50€

Sauce tomate, anchois, câprons, tomate, emmental, mozzarella

La Poulette

14,50€

Crème, Poulet, champignons, Oeuf, emmental, mozzarella

La Kipik

14.50€

Sauce tomate, Spianata, poivrons, oignons, emmental, mozza

La France

14.50€

Crème, camembert, moutarde à l'ancienne, lardons, oignons, emmental, mozzarella

La Fromagère

14.50€

Crème, reblochon, roquefort, chèvre, emmental, mozzarella

La Biquette

14.50€

Crème, chèvre, miel, jambon cru, emmental, mozzarella

La Calzone

15,50€

Chausson fourré de sauce tomate, jambon, champignons, oeuf, emmental, mozzarella et crème

La Winter

16€

Crème, Reblochon, Patates, Lardons, Oignons, emmental, mozza

La Trufette

22€

Crème, Truffe râpée, Salade

Supplément ingrédient ou oeuf 2€

Coupe Glacées

Café Liégeois	7,50€
2 boules café espresso, 1 Café et Chantilly	
Chocolat Liégeois	7,50€
2 boules chocolat noir, Sauce chocolat et Chantilly	
Dame Blanche	7,50€
2 boules Vanille, Sauce Chocolat et Chantilly	
Fruité Gourmande	8€
1 boule Framboise, 1 boule Cassis, 1 boule Fraise, Coulis de Fruit rouge et Chantilly	
La Verdon	9€
2 boules Menthe Chocolat, 4cl de Get 27	
Colonel	9€
2 boules Sorbet Citron de Sicile, Vodka 4cl	

Composez votre glace

Simple 2,50€ / Double 4,50€ / Triple 6,30€

Chantilly ou, Sauce Chocolat
ou Caramel 2€

Vanille, Menthe-Choco,

Chocolat noir, Café,

Caramel beurre Salé, Pêche

Rhum Raisin, Tarte Tropeziennne,

Sorbet Coco, Sorbet Citron,

Sorbet Framboise, Sorbet Fraise,

Sorbet Cassis

Boissons Chaudes

Espresso	2,10€
Chocolat, Double espresso	3,80€
Grand crème	3,80€
Noisette, Décafé, Allongé	2,20€
Thé	3,50€
Irish Coffee	8,50€

Gourmandises

Le petit Gourmand 7€

Café accompagné de douceurs du moment

Tiramisu Spéculos 7,50€

Baba au Rhum 8€

Accompagné de Chantilly, coulis Caramel
et glace rhum raisin

Baba au Rhum Rhum 10€

Tout pareil qu'au dessus mais avec un shot de rhum

Brioche Perdue 8€

Perdue certe, mais à St Tropez

Servie avec du Caramel, glace Tropeziennne et chantilly

Assiette de fromage du moment 8€

Un Digestif?

Get 4cl	5,50€
Limoncello 4cl	5,50€
Baileys 4cl	5,50€
Génépi 4cl	5,50€
Garlaban 4cl	5,50€
Cognac, Poire 4cl	7€
Farigoulette 4cl	6€
Armagnac 4cl	7€

Taxe et service compris