

— LE MIDI AU TRIO —

"Authenticité, convivialité, simplicité"

Tous les jours de 12h à 15h

LES SALADES

- **Arc Alpin 12€** : salade, tourtons du champsaur, coppa et fromage
- **Paysanne 13€** : salade, tomates concassées, toast de chèvre, ravioles, miel et noix
- **Assiette de charcuterie, à partager 17€** : jambon cru, jambon cuit, coppa, bresaola, saucisson, beurre et cornichons
- **Assiette de charcuterie et fromage des Hautes-Alpes 23€**
- **Velouté de courge 10€**
- **Gratinée à l'oignon 11 €**

LES BURGERS *Accompagnés de frites et salade*

- **Classic 11€** : tomate, cheddar, sauce burger et steak haché 'Black Angus'
- **Seguin 13€** : chèvre, crème de chèvre et steak haché 'Black Angus'
- **Végétarien 14€** : base au choix classic ou seguin et steak de soja
- **Montagnard 15€** : compotée d'oignons, fromage à raclette, steak haché 'Black Angus'
- **Trio 16€** : compotée d'oignons, cheddar, steak haché 'Black Angus' et tranche de magret de canard
- **Royal 19€** : compotée d'oignons, steak haché 'Black Angus', tranches de magret de canard et escalope de foie gras poêlée

ET AUSSI

- **Entrecôte 22€** : env 300g – Origine Piemontaise. Frites et salade
- **Côtelettes d'agneau 24€**
- **Steak haché du boucher 15€** : 180g - frites et salade
- **Boîte chaude 22€** : charcuterie, pomme de terre et salade
- **Cannelloni épinards et ricotta 15€**
- **Steak Végé 14€** : steak de soja, frites et salade
- **Toast 11€** : jambon, fromage, salade
- **Fish' Chips 15€** : frites et salade
- **Tartiflette 18€**
- **Assiette de frite 6€**

Welcome - We speak English
Benvenuto - Si parla Italiano

LES PLATS DU JOUR 14 €

LES DESSERTS 6,50€

Mousse au chocolat
Crème brûlée
Baba au rhum
Dessert du jour

« TVA et service compris »

LE SOIR AU TRIO

Tous les soirs, de 19h à 22h - Fermeture le dimanche soir

LES ENTREES

- Trio de foie gras 19€
- Cuisses de grenouilles 14€
- Escargots 12€ (x 6) - 18 € (x 12)
- Huître de Cancale selon arrivage
- Œuf cocotte 14€
- Tartare de saumon 15€
- Velouté de courge 11€ - Gratinée à l'oignon 12€
- Salade Paysanne 14€ : *salade, tomates concassées, toast de chèvre, ravioles, miel, noix*
- Assiette de charcuterie à partager 19€

PENSEZ A RESERVER

33 (0)4 92 21 91 38

LES VIANDES

- Tournedos grillé 29€
Env 200g - Façon Rossini : 5€ - Sauce morilles : 4€ - Maître d'hôtel : 2€
- Côte de bœuf pour 2 personnes 97€ au kilo
Origine France « Patur'Alpes » - Os à moelle, sauce morilles et foie gras
- Entrecôte grillée 25€
- Côtelette d'agneau 27€
- Côte de taureau 28€
- Souris d'agneau de 7h 28€
- Travers de porc caramélisé au miel 24€
- Confit de canard à l'orange 23€

LES POISSONS

- Dorade royale en papillote 25€ - Truite saumonée en papillote 27€

SPECIALITES MONTAGNARDES

- Fondue Suisse (min 2pers.) - Classique 23€/pers – Cèpes 25€/pers - Morilles 27€/pers
 - A la truffe 31€/pers
- Boîte chaude 24€ ou Mont d'Or pour 2 pers 25€/pers
- Tartiflette 21€

MENU DEGUSTATION DU TRIO

Coupe de champagne & Mise en bouche du chef

POUR COMMENCER

Trio de foie gras

Ou

Cuisses de grenouilles

Ou

Escargots

Ou

Œuf cocotte au choix

69€/PERS

POUR CONTINUER

Tournedos façon Rossini

Ou

Confit de canard à l'orange

Ou

Côtelettes d'agneau au thym

Ou

Papillote de poisson au choix

Pause Montagnarde

&

Trio de fromage des Alpes

UNE DOUCEUR

Dessert au choix

ET POUR FINIR

Mignardises & Instant fraîcheur

ENGLISH DINER MENU

Every night from 7p.m to 10p.m. Close on Sunday night.

OUR APPETIZERS

Oysters from Cancale available to delivery

- **Frogs' legs 14€** : Pan fried and bread crumbed, with herbs of Provence
- **Trio of foie gras 19€** : Mi- cuit with piment d'Espelette- pan fried – Truffle cream
- **Burgundy Snails with parsley butter** : 6: 12€ / 12: 18€
- **Boiled Egg 14€** : foie gras: 17€ / Morel: 16€ / Truffle: 19€
- **Salmon tartare with agrumes 15€**
- **Onion Soup 12€** : Bacon toast and melted cheese
- **Butternut squash Soup 11€** : Bruschetta with pancetta and grated cheese
- **Salade Paysanne 14€** : Mixed leaves, crushed tomatoes, goat's cheese toasts, Champsaour ravioles, honey and nuts
- **Cold Meat Platter, to share 19€**

MEAT DISHES

- **Grilled Tournedos 29€**: filet of beef, French origin « patur'Alpes » approx. 200g façon Rossini – Pan fried slice of foie gras and sauce : 5€. Morel sauce : 4€ - Maître d'hôtel sauce : 3€
- **Rib of Beef 97€ per kilo**: For 2 people – French origin « patur'Alpes ».
- **Grilled Rib-eye steak 25€**: Origin Piedmont 300g – Morel sauce: 4€ - Maître d'hôtel sauce: 3€
- **Lamb Chops with thyme 27€**
- **Rib of Taureau (Bull) 28€**: Origin EU approx. 380g – Morel sauce: 4€
- **Lamb Shank 28€**: French origin approx. 400g – Slow cooked for 7 hours, then oven grilled
- **Pork Ribs 24€**: French origin « patur'Alpes » approx. 400g. Caramelised Honey and Barbecue sauce
- **Crispy Duck Confit 23€**: Duck Confit approx. 260g with orange sauce
- **Bone marrow to share 9€**

FISH DISHES

Fillet of Sea Bream 25€

Whole Salmon Trout 27€

ALPINE SPECIALTIES

Swiss Fondue Vacherin and gruyère cheese AOP. For 2 pers min. Served with green salad and croutons -
Classic 23€/pers - **With cèpe 25€/pers** - **With morel 27€/pers** – **With Truffle 31€/pers**
Boîte chaude 24€ or **Mont d'Or 26€/pers** for 2 people.
Tartiflette 21€