



LA TERRASSE

DES GRANDS BAINS

BRUNCH - LUNCH - TAPAS - BAR À COCKTAILS



• NOS PRODUITS

Nos pains, pains de mie et brioches nous viennent de la boulangerie Oro Bianco à Briançon.

Tous nos fromages viennent de la Fromagerie de la Durance, à Guillestre (05).

Notre café torréfaction artisanale 100% arabica nous vient du torréfacteur Mokalp, Hautes-Alpes.

Nos oeufs bio et plein air nous viennent de la société Alpoef, Hautes-Alpes.

Notre viande de boeuf vient d'animaux nés et élevés à Monétier-les-Bains.

Nos glaces viennent de la maison Altiflore, qui collabore depuis 2002 avec Jean-Jacques Borne « MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE, MAÎTRE ARTISAN GLACIER » et qui fabrique ses glaces artisanalement.

NOUS PROPOSONS UNE CUISINE MAISON

ALL DAY

NOS BISCUITS,
COOKIES ET
AUTRES
GOURMANDISES



CHERCHEZ CES INDICATIONS

-  Présence de poisson
-  Plat sans gluten
-  Plat végétarien
-  Plat vegan

PETIT-DÉJEUNER ET BRUNCH

• SALÉ



LE CONSEIL DE L'ÉQUIPE 

Une coupe de mimosa ou un bloody marry pour bien accompagner votre brunch !

PINK TOAST 14.50€

Pain des montagnes toasté, houmous de betterave, oeuf parfait, roquette, pois chiches grillés, stracciatella, salade crudités

Encore meilleur avec pancetta grillée (+3€) ou gravlax de truite (+4€)

ALPINE PANCAKES 16.50€

3 Pancakes, 2 oeuf parfait, pancetta grillée, sirop d'érable, avocat, pickles d'oignons rouge

CRISPY BRIOCHE 17.50€

Brioche toastée, crispy poulet, dip betterave, oeuf parfait, sauce aigre-douce épicée, roquette, grenailles confite

Extras

Pancetta grillée +3€

Oeuf parfait +3€

Protéines de soja grillée +3€

Gravlax de truite saumonée +4€

Avocat +3€

• SUCRÉ

GAUFRES 11.00€

L'alpine : gaufre maison, chocolat noir fondu, boule de glace vanille, crème fouettée maison, amandes

La classique (6.50€) : gaufre maison, sucre ou chocolat noir fondu

ALPINE GRANOLA 11.50€

Fromage blanc des montagnes, miel bio, éclats d'amandes grillées, granola nuts maison et bio, fruits de saison

PANCAKES 12.50€

Le Banane Bliss : pancakes maison, bananes, chocolat noir fondu, noix de pécan caramélisées, mousse de tonka.

Le Berry Dream : pancake maison, fruits rouges, mousse de tonka, pistaches concassées, coulis de framboise maison

Le Classique (9.50€) : pancakes, sirop d'érable, beurre





DÉJEUNER

• EN ENTRÉES OU À PARTAGER

CEVICHE DE TRUITE 12.50€

Truite saumonée, citron vert, gingembre, tomates, poivrons, ail, oignons

NACHOS PETITS 9.50€ GRANDS 17.00€

Tortillas de maïs, jalapeños, oignons rouge, tomates, guacamole, coriandre, maïs, haricots rouges, cheddar rouge fondu, crème fraîche

Extras Pancetta grillée (+3€)

ASSIETTE DE TARTINABLES 9.00€

Tartinables du moment, voir ardoise

PLATEAU DE CHARCUTERIES & FROMAGES 19.00€

Charcuteries seules 10.50€ (spianata picante, tacchino arrosto, manzo affumicata, pancetta grillée)

Fromages seuls 10.50€  (rebloch', camembert de chèvre, bleu du Queyras, tomme de brebis)

TARTARE DE BETTERAVE 11.00€

Betterave, oignons rouge, cornichons, câpres, persil, ketchup maison, avocat

BURRATA 12.50€

Burrata entière (125g), huile d'olive, tomates coeur de boeuf, pistaches concassées, sel fumé





• PLATS

SALADE DE LA GUISANE 19.00€

Salade, crudités, ceviche de truite saumonée, avocat, dip de betterave, vinaigrette au citron et sirop d'érable

VIANDE DU MOMENT (viande de monetier) min 250g 27.00€

Grillée et accompagnée de salade et de grenailles confites

Supplément sauce au choix : bleu, poivre ou mousseron +4.5€

CHICKEN WRAP 17.50€

Galette wrap, poulet crispy, pancetta grillée, stracciatella, tomates coeur de boeuf, ketchup maison, pois gourmands, servi avec grenailles confite, salade, crudités.

BUDDAH BOWL 20.50€

Base de quinoa, crudités (maïs, concombre, betterave, carottes), avocat, protéine au choix, vinaigrette wasabi

Protéine au choix : pancetta grillée, protéines de soja, truite, oeuf parfait

LE MENU ENFANT 12.50€

Steak haché et grenailles confites ou mini Buddah Bowl

Fondant au chocolat ou une boule de glace **au choix** : choco, vanille, fraise...

Un sirop **au choix** : pêche, menthe, citron, fraise, grenadine





• DESSERTS MAISON

CAROTTES CAKE 9.50€

Carottes, noix, cream cheese

CHARLOTTE AUX FRUITS ROUGES 9.50€

FROMAGE BLANC ET CONFITURE ARTISANALE DU MOMENT 6.50€

Voir ardoise

DESSERT DU MOMENT 9.50€

Voir ardoise

FONDANT AU CHOCOLAT, chantilly, chocolat noir fondu 9.50€

CAFÉ GOURMAND 12.00€

• GLACES & SORBETS

LA GOURMANDE 11.90€

Boule vanille, boule caramel, boule chocolat, palet breton maison, caramel au beurre salé maison, chantilly maison

L'EXOTIQUE 11.90€

Boules mangue/passion, boule coco, jus d'ananas Meneau bio, chantilly maison

LA BOUNTY 11.90€

Boules chocolat, boule coco, chocolat noir fondu, noix de coco rapée, chantilly maison

LA DAME BLANCHE 10.50€

Boules vanille, chocolat noir fondu, chantilly maison

LA RED 12.50€

Boule fraise, boule framboise, liqueur de framboise

LA SICILIENNE 12.50€

Boules citron, liqueur de limoncello

Supplément

Chantilly maison +1.50€

GLACE VANILLE, GLACE CHOCOLAT, GLACE CARAMEL, SORBET FRAISE, GLACE COCO, SORBET MANGUE/PASSION, SORBET CITRON, SORBET FRAMBOISE

1 BOULE 2 BOULES 3 BOULES

3.00€ 5.80€ 7.50€



BOISSONS

APÉRITIFS & DIGESTIFS

PASTIS BIO LA CHANENCHE 3CL 4.00€
 MARTINI BLANC OU ROUGE 6CL 6.20€
 VIN DE GÉNÉPI 4.50€
 KIR CRÈME DE FRAMBOISE BIO 4.20€
 SPRITZ 10.00€
 HUGO SPRITZ (LIQUEUR DE FLEUR DE SUREAU) 12.00€
 LIMONCELLO SPRITZ 12.00€
 COUPE DE PROSECO 6.50€
 COUPE DE CHAMPAGNE 10.00€

Suppléments

Sirap +0.50€

WHISKY LA CHANENCHE BIO 10.90€
 GIN LA CHANENCHE BIO 8.90€
 MENTHE LA CHANENCHE BIO 6.90€
 LIMONCELLO LA CHANENCHE BIO 6.90€
 POIRE LA CHANENCHE BIO 6.90€
 THYM LA CHANENCHE BIO 6.90€
 GENEPI LA CHANENCHE BIO 6.90€
 GENEPI NOIR LA CHANENCHE BIO 9.90€
 BAILEY'S 6.90€

BOISSONS & SODAS

COCA, COCA ZÉRO 3.80€
 PERRIER 3.80€
 TONIC MENEAU BIO 3.90€
 THÉ GLACÉ PÊCHE MENEAU BIO 3.90€
 THÉ GLACÉ GRENADE MENEAU BIO 4.50€
 LIMONADE MENEAU BIO 4.00€
 DIABOLO BIO 4.20€
 SIROP A L'EAU MENEAU BIO (pêche, menthe, citron, grenadine, fraise, orgeat) 2.50€
 GINGER BEER MENEAU BIO 4.10€
 MOJITO FIZZ MENEAU BIO 4.20€

Suppléments

Sirap +0.50€

EAUX

	1L
EVIAN	6.90 €
SAN PELLEGRINO	6.90 €

NOS RECOMMANDATIONS POUR ACCOMPAGNER LE BRUNCH !

MIMOSA Jus d'orange Meneau bio maison, champagne. 8.00€

LES LATTÉS (VOIR CARTE DES CAFÉS & THÉS)

BLOODY MARY Jus de tomate Meneau bio, vodka infusée au basilic, citron. 12.00€

BIÈRES

PRESSION - ON TAP

	25 cl	50cl
FADA BLONDE	4.20 €	7.90 €
FADA IPA	4.50 €	8.90 €
FADA BLANCHE	4.50 €	8.90 €

BOUTEILLE - BOTTLE

Brasserie de Serre-Ponçon, Hautes-Alpes

	33 cl
CATURIDGE BLONDE BASP	7.90 €
DUR À CUIR AMBRÉE	7.90 €
CULMINANTE AU GÉNÉPI	7.90 €

JUS DE FRUITS MENEAU BIO ET ARTISANAUX

TOMATE, FRAISE, ANANAS, MULTIFRUITS, ORANGE 4.50€





CAFÉS, THÉS

• CAFÉ ARTISANAL

ESPRESSO 2.50€

ALLONGÉ 2.50€

DECA 2.80€

DOUBLE ESPRESSO 4.50€

NOISETTE 3.00€

un shot de café et nuage de lait

LATTE 4.50€

un shot de café, lait

CAPPUCCINO 4.50€

un shot de café, chocolat, lait, mousse de lait

• BOISSONS CHAUDES

LATTE ERABLE 5.50€

un shot de café, sirop d'érable, cannelle, lait

GOLDEN LATTE 5.00€

curcuma, gingembre, cannelle, vanille, lait

MATCHA LATTE 5.50€

thé matcha bio, lait

CHOCOLAT CHAUD 4.50€

palets de chocolat fondus, lait, crème

CHOCOLAT VIENNOIS 5.50€

palets de chocolat fondus, lait, crème, crème fouettée maison

• THÉ CHABIOTHE BIO 4.00€

AVEC THÉINE

THE NOIR EARL GREY incontournable

THE VERT MENTHE menthe poivrée
intense

THE VERT MATCHA originaire du
Japon, notes végétales, très légère
amertume

THE VERT GENMAICHA originaire du
Japon, thé vert mélangé à des graines
de riz torréfiées

SANS THÉINE

ROOIBOS AUX FRUITS DES BOIS

arbuste africain aux notes douces,
très faible en tanins

TISANE NUIT CALME mélisse, fleurs
d'oranger, lavande

TISANE DIGESTIVE menthe, réglisse

• MOCKTAILS

LE LAVENDER 8.00€

Jus d'orange Meneau bio, jus de fraise Meneau bio, citron, sirop de lavande

LE LOVE AGRUMES 8.00€

Jus multifruits Meneau bio, jus d'ananas Meneau bio, citron, sirop de vanille

Extras
Lait avoine +0.50€
Crème fouettée maison +1.50€
Extra shot de café +1.50€



CARTE DES VINS

NOS VINS ROUGES

	75CL	50CL	VERRE
ARDÈCHE PETITE SÈLVE IGP ARDÈCHE BIO VIN DE COPAINS, 40% CINSAULT, 40% GRENACHE, 20% SYRAH	24.90€	17.90€	4.50€
BOURGOGNE MERCUREY CHÂTEAU DE GARNEROT 100% PINOT NOIR, ROBE ROUGE GRENAT AUX REFLETS BLEUTÉS. BOUQUET ÉVOQUANT LA FRAMBOISE, LA CERISE, UN FRUIT CROQUANT. BELLE RICHESSE DE CORPS ET DE FRUIT, RONDEUR CHARNUE.	69.90€		
SUD OUEST SILICE CHÂTEAU LES CROISILLES, AOP CAHORS, BIO TRÈS FRUITÉ, JUTEUX ET LÉGER. 100% MALBEC	29.90€		5.00€
CÔTES DU RHÔNE L'ODYSSÉE AOP CÔTES DU RHÔNE VILLAGE BIO 80% GRENACHE, 20% SYRAH NOTES FRUITÉES DE FRAISE, FRAMBOISE, POIVRE BLANC ET PIN	31.90€		5.50€

NOS VINS BLANCS

ARDÈCHE BÉLINE CROS DES CALADES, VIN DE FRANCE, BIO 60% VIOGNIER, 40% ROUSSANE. VIF ET AROMATIQUE	24.90€		5.00€
VALLÉE DU RHÔNE LA RAGE AOP CROZES-HERMITAGE BIO 100% MARSANNE, BELLE ROBE JAUNE-DORÉE, NOTES FLORALES ACCOMPAGNÉES D'ARÔMES MIÉLLÉS. EN BOUCHE, BELLE STRUCTURE AVEC UN JOLI GRAS, BELLE LONGUEUR SUR LES FRUITS SECS.	44.90€		
BOURGOGNE MÂCON-PERONNE AIMÉ BLOUZARD FLORAL ET FRAIS SUR DES NOTES D'AGRUMES	32.90€		6.00€
HAUTES-ALPES LE POID DU SUPERFLU DOMAINE DU PETIT-AOÛT BIO NEZ DÉLICAT À DOMINANTE DE POIRE	34.90€		6.50€

NOS VINS ROSÉS

CÔTES DE PROVENCE A FLOT AOP CÔTES DE PROVENCE, DOMAINE LA NAVICELLE BIO BELLE ROBE SAUMONÉE, FIN BOUQUET DE FRUITS FRAIS, DE FENOUIL ET D'ÉPICES DOUCES. DÉLICAT, ÉLÉGAN ET GOURMAND	26.90€		4.50€
COTEAUX D'ARDÈCHE MAGUELONNE IGP COTEAU DE L'ARDÈCHE, CHATEAU DE LA SELVE BIO FIN BOUQUET AROMATIQUE ET FRUITÉ, BOUCHE MINÉRALE, FINESSE ET FRAÎCHEUR	28.90€		5.00€

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE ALBÉSCENT BLANC DE BLANC GRAND CRU	65,00€		
--	--------	--	--



TAPAS

• SALÉ

REBLOCH' FRIT : DEMI 13€ ENTIER 23€ 🌿

Rebloch' frit, pain des montagnes

NACHOS PETITS 9.50€ GRANDS 17.00€ 🌿 🍷

Tortillas de maïs, jalapeños, tomates, guacamole, coriandre, maïs, haricots rouges, cheddar rouge fondu, crème fraîche

Extras Pancetta grillée (+3€)

ASSIETTE DE TARTINABLES 9.00€ 🌿

Tartinables du moment, voir ardoise

PLATEAU DE CHARCUTERIES & FROMAGES 19.00€

Charcuteries seules 10.50€ (spianata picante, tacchino arrosto, manzo affumicata, pancetta grillée)

Fromages seuls 10.50€ 🌿 (rebloch', camembert de chèvre, bleu du Queyras, tomme de brebis)

CHICKEN WRAP 13.50

Galette wrap, poulet crispy, pancetta grillée, stracciatella, tomates coeur de boeuf, ketchup maison, pois gourmands

BURRATA 11.00€ 🍷

Burrata entière (125g), huile d'olive, pistaches concassées, sel fumé





GOÛTER

• SUCRÉ

CAROTTES CAKE 9.50€

Carottes, noix, cream cheese

CHARLOTTE AUX FRUITS ROUGES 9.50€

DESSERT DU MOMENT 9.50€

Voir ardoise

FONDANT AU CHOCOLAT 9.50€

chantilly, chocolat noir fondu

GAUFRES 11.00€

L'alpine : gaufre maison, chocolat noir fondu, boule de glace vanille, crème fouettée maison, amandes

La classique (6.50€) : gaufre maison, sucre ou chocolat noir fondu





GOÛTER

• GLACES & SORBETS

LA GOURMANDE 11.90€

Boule vanille, boule caramel, boule chocolat, palet breton maison, caramel au beurre salé maison, chantilly maison

L'EXOTIQUE 10.90€

Boules mangue/passion, boule coco, jus d'ananas Meneau bio, chantilly maison

LA BOUNTY 10.90€

Boules chocolat, boule coco, chocolat noir fondu, noix de coco rapée, chantilly maison

LA DAME BLANCHE 9.50€

Boules vanille, chocolat noir fondu, chantilly maison

LA RED FRUITS 12.50€

Boule fraise, boule framboise, liqueur de framboise

LA SICILIENNE 12.50€

Boules citron, liqueur de limoncello

Supplément

Chantilly maison +1.50€

• LES COUPES SIMPLES

GLACE VANILLE, GLACE CHOCOLAT, GLACE CAMEL, SORBET FRAISE, GLACE COCO, SORBET MANGUE/PASSION, SORBET CITRON, SORBET FRAMBOISE

1 BOULE 2 BOULES 3 BOULES

3.00€ 5.80€ 7.50€





COCKTAILS

• CLASSIQUES

MOSCOW MULE 10.00€

Vodka 4cl, citron vert, ginger beer

NEGRONI 11.00€

Campari 3cl, martini rouge 3cl, gin 3cl

DARK AND STORMY 11.00€

Rhum 4cl, citron vert, angostura, ginger beer

GIN FRAMBOISE 12.00€

Gin La Chanenche bio 4cl, tonic, crème de framboise la Chanenche bio 2cl

BLOODY MARY 11.00 €

Jus de tomate Meneau bio 10cl, vodka infusée au basilic 4cl, citron

SPRITZ 10.00€

Apérol 6cl, prosecco 8cl, eau pétillante

LIMONCELLO SPRITZ 12.00€

Limoncello 6cl, prosecco 8cl, eau pétillante

HUGO SPRITZ 12.00€

Liqueur de fleur de sureau 4cl, prosecco 8cl, eau pétillante

BASILIC SMASH 12.00 €

Gin 4cl, citron 2cl, basilic frais, aquafaba

MINT SAWER 12.00 €

Rhum Havana 4cl, sirop de sucre, menthe, citron vert, aquafaba, prosecco

• SIGNATURE

LE HAUTHYM 14.00€

Vodka 4cl, liqueur de thym 1cl, citron 2cl, sirop d'agave, eau pétillante

LE SPARROW 14.00€

Assemblage de rhums Havana 4cl, liqueur de passion 2cl, jus multifruits Meneau bio, ananas, sirop de vanille, citron, angostura

LE CHANENCHE 14.00€

Gin la Chanenche bio 4cl, crème de framboise la Chanenche bio 2cl, citron, aquafaba

• MOCKTAILS

LE LAVENDER 8.00€

Jus d'orange Meneau bio, jus de fraise Meneau bio, citron, sirop de lavande

LE LOVE AGRUMES 8.00€

Jus multifruit Meneau bio, jus d'ananas Meneau bio, citron, sirop de vanille

