

LA TERRASSE

DES GRANDS BAINS

BRUNCH - LUNCH - TAPAS - BAR À COCKTAILS



• NOS PRODUITS

- Nos pains, pains de mie et brioches sont artisanaux, ils nous viennent de la boulangerie Oro Bianco à Briançon.
- Tous nos fromages viennent de la Fromagerie de la Durance, à Guillestre (05), qui collecte le lait des fermes alentours et qui fabrique artisanalement tous les fromages de vache, brebis ou chèvre.
- Notre café torréfaction artisanale 100% arabica nous vient du torréfacteur Mokalp, Hautes-Alpes.
- Nos oeufs 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.
- Nos boissons sont artisanales et bio et nous viennent de l'artisan Meneau, à Bordeaux, dont la raison d'être se résume en une phrase : "Participer à la préservation de l'Homme et de la Planète en proposant des boissons bio pour Tous, produites dans notre fabrique familiale artisanale éthique, et offrir un moment de détente autour du plaisir du goût."
- Nos liqueurs et digestifs nous viennent de chez Lachanenche, une distillerie fondée par Nicole et Daniel Million Rousseau en 1994. Leurs fils, Benoit et Jérôme, décident de reprendre l'entreprise en 2019. Ils préservent un savoir-faire respectueux de l'environnement et développent de nouveaux spiritueux en circuit court, certifiés bio, et sans additifs.
- Nos thés et infusions Chabioté : des circuits courts, une agriculture biologique, des prix justes et une fabrication à la main à Lyon !

NOUS PROPOSONS UNE CUISINE MAISON

ALL DAY

NOS BISCUITS,
COOKIES,
DESSERTS
MAISON



CHERCHEZ CES INDICATIONS

 Présence de poisson

 Plat sans gluten

 Plat végétarien

 Plat vegan

PRIX TAXES ET SERVICE COMPRIS

POUR LA LISTE DES ALLERGÈNES ET DES INFORMATIONS CONCERNANT L'ORIGINE DE NOS PRODUITS, VEUILLEZ VOUS RAPPROCHER DU PERSONNEL DE SALLE.

BOISSONS

APÉRITIFS

PASTIS BIO LACHANENCHE 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 PROSECCO 6.50€
COUPE DE CHAMPAGNE 10.00€

DIGESTIFS

WHISKY LACHANENCHE BIO 10.90€
GIN LACHANENCHE BIO 8.90€
MENTHE LACHANENCHE BIO 6.90€
LIMONCELLO LACHANENCHE BIO 6.90€
POIRE LACHANENCHE BIO 6.90€
THYM LACHANENCHE BIO 6.90€
GENEPI LACHANENCHE BIO 6.90€
GENEPI NOIR LACHANENCHE BIO 9.90€

BIÈRES

PRESSION - ON TAP

	25 cl	50cl
FADA BLONDE	4.20 €	8.00 €
FADA IPA	4.60 €	9.00 €
FADA TRIPLE	5.50 €	10.90 €

BOISSONS & SODAS

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

Suppléments

Sirap +0.50€

E A U X

	1L
EVIAN	6.90 €
SAN PELLEGRINO	6.90 €



BOUTEILLE - BOTTLE

Brasserie de Serre-Ponçon, Hautes-Alpes

	33 cl
CATURIDGE BLONDE BASP	7.90 €
FADA BLONDE ABRICOT	7.90 €
CULMINANTE AU GÉNÉPI	7.90 €

JUS DE FRUITS MENEAU BIO ET ARTISANAUX

PAMPLEMOUSSE, POIRE, ORANGE, TOMATE 4.50€

NOS RECOMMANDATIONS POUR ACCOMPAGNER LE BRUNCH !

MIMOSA Jus d'orange Meneau bio maison, champagne. 9.00€

LES LATTÉS (VOIR CARTE DES CAFÉS & THÉS)

BLOODY MARY Jus de tomate Meneau bio, vodka infusée au basilic, citron. (au choix : sweet or spicy ?) 12.00€

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, chantilly maison

• THÉ CHABIOTHÉ 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.

THÉ BLANC MAO-FENG notes très douces, florales, sucrées

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 LOVE PEAR 8.00€

Jus de poire Meneau bio, agave, ginger beer, citron

LE LOVE AGRUMES 8.00€

Jus pamplemousse Meneau bio, citron, jus d'orange Meneau bio, sirop de vanille

Extras

Lait avoine +0.50€

Chantilly maison +1.50€



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, servi avec salade, crudités

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

ALPINE BENEDICT 17.50€ 🌿

Pain des montagnes toasté, 2 oeufs parfaits, une protéine au choix (incluse), sauce au cheddar rouge, cébette, servi avec salade, crudités

Protéines : Pancetta grillée, gravlax de truite saumonée, protéines de soja grillée

ALPINE PANCAKES 16.50€

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

GRILLED CHEESE 14.50€ 🌿

Pain de mie artisanal toasté, cheddar rouge, tome de brebis, mayonnaise maison épicée, échalotes caramélisées, servi avec salade

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

Extras

Pancetta grillée +3€

Oeuf mollet +3€

Protéines de soja grillée +3€

Gravlax de truite saumonée +4€

Guacamole +3€

Pomme de terre grenaille +3€

• SUCRÉ 🌿

PANCAKES 12.50€

Pancakes, crème fouettée vanillée maison, pommes rôties caramélisées, sirop d'érable et amandes grillées

ALPINE GRANOLA 11.50€ 🌿

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

ALPINE WAFFLES 11.00€

La pomme : gaufre maison, pommes rôties caramélisées, sirop d'érable, éclats d'amandes, crème fouettée vanillée maison.

La marron : gaufre maison, crème de marron artisanale, éclats d'amandes, boule de glace vanille, crème fouettée vanillée maison.

ASSIETTE TRADITIONNELLE 6.50€

Pain des montagnes et pain de mie toastés, beurre, confitures artisanales, miel bio



DÉJEUNER

• EN ENTRÉES OU À PARTAGER

TARTARE DE TRUITE 13.50€

Truite saumonée, pomme, cébette, concombre, citron, sauce soja, huile d'olive

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)

OEUF COCOTTE 9.50€

Oeuf en cocotte, spianata grillée, tome de brebis des Hautes-Alpes, ail

BURRATA 12.50€

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





• PLATS

CHICKEN WRAP 17.50€

Galette wrap, poulet mariné et grillé, fromage de brebis, carottes, oignons rouges, mayonnaise épicée, servi avec grenailles confites, salade, crudités.

SALADE CÉSAR 20.50€

Salade, crudités, parmesan, poulet mariné et grillé, oeuf parfait, croûtons à l'ail, sauce césar maison

COLOMBO DE LÉGUMES 20.50€

Panais, carotte, butternut, oignons, ail, gingembre, épice colombo, lait de coco, riz basmati

VIANDE DU MOMENT (provenance Monétier-les-Bains) min 250g 27.00€

Grillée et accompagnée de salade et de grenailles confites

Supplément sauce au choix : bleu du Queyras ou poivre +4€

LE MENU ENFANT 12.50€

Steak haché et grenailles confites ou mini colombo de légumes

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

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





• DESSERTS MAISON

Servis avec chantilly maison

CAROTTES CAKE 9.50€

Carottes, noix, cream cheese

FLAN AUX OEUFS 8.50€

FONDANT AUX MARRONS 9.50€

DESSERT DU MOMENT 9.50€

Voir ardoise

CAFÉ GOURMAND 12.00€

FROMAGE BLANC ET CONFITURE ARTISANALE DU MOMENT 6.50€

Voir ardoise

• GLACES & SORBETS

LA GOURMANDE 11.90€

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

LA BOUNTY 11.90€

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

LA DAME BLANCHE 10.50€

Boules vanille, chocolat noir fondu, chantilly maison

LA SICILIENNE 12.50€

Boules citron, liqueur de limoncello

L'AMIRAL 12.50€

Boules poire, liqueur de poire

Supplément

Chantilly maison +1.50€

NOS PARFUMS

GLACE VANILLE, GLACE CHOCOLAT, GLACE CAMEL, SORBET MYRTILLE,
GLACE COCO, SORBET POIRE, SORBET CITRON, SORBET FRAISE

1 BOULE 2 BOULES 3 BOULES

3.00€ 5.80€ 7.50€

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, ÉLÉGANTE 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

Dès 15H

• SALÉ

REBLOCH' FRIT : DEMI 13€ ENTIER 24€ 🌿

Rebloch' frit, accompagné de pain des montagnes artisanal

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*)

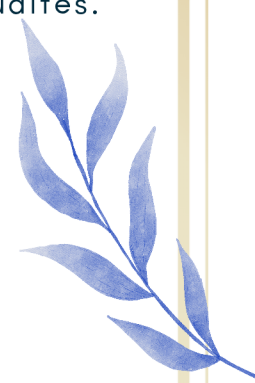
Fromages seuls 10.50€ 🌿 (*rebloch', camembert de brebis, bleu du Queyras, tomme de brebis*)

CHICKEN WRAP 17.50€

Galette wrap, poulet mariné et grillé, fromage de brebis, carottes, oignons rouges, mayonnaise épicée, servi avec grenailles confites, salade, crudités.

BURRATA 11.00€ 🌾

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



GOÛTER

Dès 15H

• SUCRÉ 🌿

CAROTTES CAKE 9.50€

Carottes, noix, cream cheese

FLAN AUX OEUFS 8.50€ 🌾

FONDANT AUX MARRONS, chantilly 9.50€ 🌾

DESSERT DU MOMENT 9.50€

Voir ardoise

CAFÉ GOURMAND 12.00€

GAUFRES SPÉCIALES 11.00€

L'Alpine : gaufre maison, crème de marron artisanale, boule de glace vanille, crème fouettée vanillée maison, amandes

La Pomme : gaufre maison, pommes rôties caramélisées, sirop d'érable, éclats d'amande, crème fouettée vanillée maison

GAUFRE CLASSIQUES

La sucre (6,50€) : gaufre maison, sucre glace

La choco ou la marron (7,50€) : gaufre maison, crème de marron artisanale ou chocolat noir fondu





GOÛTER

Dès 15H

• GLACES & SORBETS

LA GOURMANDE 11.90€

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

LA BOUNTY 11.90€

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

LA DAME BLANCHE 10.50€

Boules vanille, chocolat noir fondu, chantilly maison

LA SICILIENNE 12.50€

Boules citron, liqueur de limoncello

L'AMIRAL 12.50€

Boules poire, liqueur de poire

Supplément

Chantilly maison +1.50€

NOS PARFUMS

GLACE VANILLE, GLACE CHOCOLAT, GLACE CAMEL, SORBET MYRTILLE,
GLACE COCO, SORBET POIRE, SORBET CITRON, SORBET FRAISE

1 BOULE 2 BOULES 3 BOULES

3.00€ 5.80€ 7.50€





COCKTAILS

Dès 15H

• 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, angustura, ginger beer

GIN FRAMBOISE 12.00€

Gin Lachanenche bio 4cl, tonic, crème de framboise Lachanenche bio 2cl

BLOODY MARY 12.00 €

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

• MOCKTAILS

LE LOVE PEAR 8.00€

Jus de poire Meneau bio, agave, ginger beer, citron

LE LOVE AGRUMES 8.00€

Jus pamplemousse Meneau bio, citron, jus d'orange Meneau bio, sirop de vanille

