

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 Alpoeuf, 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
- Nos liqueurs et digestifs nous viennent de chez Lachanenche, une distillerie fondée par Nicole et Daniel Million Rousseau en 1994, qui 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



N'HÉSITEZ PAS À JETER UN OEIL À NOTRE CARTE DES TAPAS, GOÛTERS ET COCKTAILS (DÈS 15H) POUR VOUS FAIRE UNE IDÉE !

ALL DAY

NOS BISCUITS,
COOKIES,
DESSERTS
MAISON



CHERCHER 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.

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 15.00€

Pain des montagnes toasté, houmous de betterave, oeuf parfait, roquette, fêta, tomates confites, servi avec salade, crudités

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

ALPINE BENEDICT 17.50€

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

Protéines : Pancetta grillée, gravlax de truite saumonée, pois chiches grillés

ALPINE PANCAKES 17.50€

Pancakes, 2 oeufs parfaits, pancetta grillée, sirop d'érable, avocat, pickles d'oignons rouge

CROQUE MONSIEUR 15.50€

Pain de mie artisanal toasté, béchamel, crème fraîche, jambon

➡ Pimpez-le en croque Madame en rajoutant un oeuf parfait (+3€)

VEGGIE TOAST 14.50€

Houmous de pois chiche au curry, aubergines confites et pois chiches grillés

Extras

Pancetta grillée +3€

Oeuf mollet +3€

Pois chiches grillés +2€

Gravlax de truite saumonée +4€

Guacamole +3€

Pommes de terre grenaille +3€

• SUCRÉ

PANCAKES 9.50€

Au choix : Coulis de fruits rouges artisanal, chocolat noir fondu ou sirop d'érable & beurre demi-sel

GAUFRES

L'alpine : gaufre maison, caramel au beurre salé maison, boule de glace vanille artisanale, amandes, chantilly maison (11€)

Les natures : coulis de fruits rouges artisanal, chocolat noir fondu (7,50€) ou sucre glace (6,50€)

Extra

Chantilly maison +1.50€

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 des Hautes-Alpes, marinée à la sauce soja, menthe et citron, pistaches, fruits de saison, yaourt au curry et curcuma.

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 MAISON 9.00€

Houmous au curry, olivade, dip de betterave.

PLATEAU DE CHARCUTERIES & FROMAGES 19.00€

Charcuteries seules 10.50€ (spianata picante, tacchino arrosto, jambon cuit aux herbes, pancetta grillée)

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

OEUF COCOTTE 9.50€

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





• PLATS

WRAP DE LA TERRASSE 18.50€

Galette wrap, effiloché de porc aux 4 épices, mayonnaise à la sriratcha, pickles de chou, concombre, coriandre, chou chinois, servi avec salade, crudités.

SALADE CÉSAR 21.50€

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

SALADE DE L'ÉTÉ 16.50€

Tomate, Burrata Di Buffala, melon, pistache, huile d'olive et sel fumé.

VIANDE DU MOMENT (provenance Monétier-les-Bains ou UE) min 300g 28.00€

Grillée et accompagnée de salade et de grenailles confites

Supplément sauce au choix : bleu du Queyras ou poivre +3,50€

BUDDAH BOWL 17.50€

Quinoa, pois chiches grillés, tomates, maïs, carottes râpées, aubergines confites, tartinable de betterave, vinaigrette, sauce soja, menthe fraîche

Supplément protéines au choix : gravlax de truite saumonée +4€, ou oeuf parfait +3€

LE MENU ENFANT 13.50€

Mini Buddah Bowl **ou** steak haché et grenailles confites

Fondant au chocolat **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 9.50€ 🌾 🌿

FONDANT AU CHOCOLAT 9.50€ 🌾 🌿

CAFÉ GOURMAND 12.00€

CHEESECAKE AUX FRUITS ROUGES 9,50€

• 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 DARK FRUITS 11.90€
Boule vanille noire, boule fraise, boule framboise, coulis de fruits rouge, chantilly maison

L'EXOTIQUE 11.90€
Boules mangue/passion, boule coco, jus d'ananas Meneau bio, chantilly maison

LA SICILIENNE 12.50€
Boules citron, liqueur de limoncello

LA RED FRUIT 12.50€
boule fraise, boule framboise, liqueur de framboise

Supplément

Chantilly maison +1.50€

NOS PARFUMS

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

1 SCOOP 2 SCOOPS 3 SCOOPS

3.00€

5.80€

7.50€



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

Extras

Lait avoine +0.50€

Chantilly maison +1.50€

• 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

UBE LATTE 5.00€

ube (légume doux des Philippines au goût subtil de vanille/noisette), lait

CHOCOLAT CHAUD 4.50€

poudre de chocolat artisanale bio, lait

CHOCOLAT VIENNOIS 5.50€

poudre de chocolat artisanale bio, lait, 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 torréifiées.

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 PINEAPPLE 8.00€

Jus d'ananas Meneau bio, citron, ginger beer Meneau bio, sirop de fraise

LE LOVE AGRUMES 8.00€

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



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 PROSECO 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 5,5%	4.20 €	8.00 €
FADA IPA 5,00%	4.60 €	9.00 €
FADA RADLER CITRON 2,7%	4.50 €	9.00 €

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€
SIROPO 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€
THÉ GLACÉ MAISON 4.50€

Suppléments

Sirop +0.50€

E A U X

1L

EVIAN	6.90 €
SAN PELLEGRINO	6.90 €



BOUTEILLE - BOTTLE

Brasserie de Serre-Ponçon, Hautes-Alpes

	33 cl
LA GLACIALE BLANCHE	7.90 €
LA CULMINANTE AU GÉNÉPI	7.90 €
FADA BLONDE ABRICOT	7.90 €

JUS DE FRUITS MENEAU BIO ET ARTISANAUX

ANANAS, ORANGE, TOMATE, MULTIFRUIT 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)

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



TAPAS

Dès 15H

• SALÉ

SAINT FÉLICIEN RÔTI AU MIEL ET HERBES DE PROVENCE 14,50€ 🌿

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 MAISON 9.00€ 🌿

Houmous au curry, olivade, dip de betterave.

PLATEAU DE CHARCUTERIES & FROMAGES 19.00€

Charcuteries seules 10.50€ (spianata picante, tacchino arrosto, jambon cuit aux herbes, pancetta grillée)

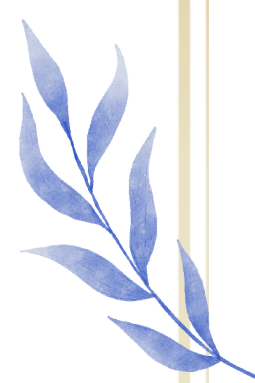
Fromages seuls 10.50€ 🌿 (rebloch', camembert de chèvre, bleu du Queyras, tomme de vache)

WRAP DE LA TERRASSE 16.50€

Galette wrap, effiloché de porc aux 4 épices, mayonnaise à la sriratcha, pickles de chou, concombre, coriandre, chou chinois, servis avec salade, crudités.

BURRATA 11.00€ 🍷

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





SNACKS

DÈS 15H

• SUCRÉ

CAROTTES CAKE 9.50€

Carottes, noix, cream cheese

FLAN AUX OEUFS 9.50€

FONDANT AU CHOCOLAT 9.50€

DESSERT DU MOMENT 9.50€

Voir ardoise

CAFÉ GOURMAND 12.00€

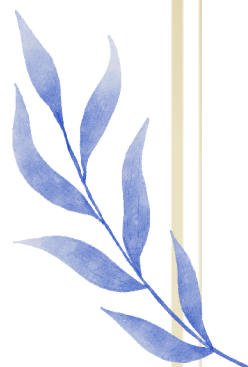
GAUFRES

L'alpine : gaufre maison, caramel au beurre salé maison, boule de glace vanille artisanale, amande, chantilly maison 11€

Les natures : gaufre maison, coulis de fruits rouges artisanal, chocolat noir fondu (7,50€) ou sucre glace (6,50€)

Supplément

Chantilly maison +1.50€





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 DARK FRUITS 11.90€

Boule vanille noire, boule fraise, boule framboise, coulis de fruits rouge, chantilly maison

L'EXOTIQUE 11.90€

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

LA SICILIENNE 12.50€

Boules citron, liqueur de limoncello

LA RED FRUIT 12.50€

boule fraise, boule framboise, liqueur de framboise

Supplément

Chantilly maison +1.50€

NOS PARFUMS

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

1 BOULE 2 BOULES 3 BOULES

3.00€ 5.80€ 7.50€



CARTE DES VINS

NOS VINS ROUGES

ARDÈCHE

PETITE SÈLVE

IGP ARDÈCHE **BIO**

VIN DE COPAINS, 40% CINSULT, 40% GRENACHE, 20% SYRAH

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.

SUD OUEST

SILICE

CHÂTEAU LES CROISILLES, AOP CAHORS, **BIO**

TRÈS FRUITÉ, JUTEUX ET LÉGER. 100% MALBEC

CÔTES DU RHÔNE

L'ODYSSÉE

AOP CÔTES DU RHÔNE VILLAGE **BIO**

80% GRENACHE, 20% SYRAH NOTES FRUITÉES DE FRAISE, FRAMBOISE, POIVRE BLANC ET PIN

75CL	50CL	VERRE
24.90€	17.90€	4.50€

69.90€

29.90€

5.00€

31.90€

5.50€

NOS VINS BLANCS

ARDÈCHE

BÉLINE

CROS DES CALADES, VIN DE FRANCE, **BIO**

60% VIOGNIER, 40% ROUSSANE. VIF ET ARÔMATIQUE

VALLÉE DU RHÔNE

LA RAGE

AOP CROZES-HERMITAGE **BIO**

100% MARSANNE, BELLE ROBE JAUNE-DORÉE, NOTES FLORALES ACCOMPAGNÉES D'ARÔMES MIÉLLÉS.

BOURGOGNE

MÂCON-PERONNE

AIMÉ BLOUZARD

FLORAL ET FRAIS SUR DES NOTES D'AGRUMES

HAUTES-ALPES

LE POID DU SUPERFLU

DOMAINE DU PETIT-AOÛT **BIO**

NEZ DÉLICAT À DOMINANTE DE POIRE

CÔTES DE PROVENCE

INSPIRATION

AOP CÔTES DE PROVENCE, DOMAINE LES TROIS CHÊNES

FRAIS ET LUMINEUX, ARÔMES DÉLICATS DE FLEURS BLANCHES ET D'AGRUMES

24.90€

5.00€

44.90€

32.90€

6.00€

34.90€

6.50€

28.90€

5.50€

NOS VINS ROSÉS

CÔTES DE PROVENCE

CARACTÈRE

AOP CÔTES DE PROVENCE, DOMAINE LES TROIS CHÊNES

UN ROSÉ DE TERROIR À LA ROBE PÂLE, QUI ALLIE FRAÎCHEUR ET INTENSITÉ AROMATIQUE. NOTES DE FRUITS ROUGES ET D'AGRUMES, AVEC UNE BELLE LONGUEUR EN BOUCHE.

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€

26.90€

4.50€

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE

ALBÉSCENT

BLANC DE BLANC GRAND CRU

65,00€



COCKTAILS

Dès 15H

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 ambré Havana Especial 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

MINT SOUR 12.00€

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

LE SPARROW 14.00€

Assemblage de rhums Havana 4cl, liqueur de passion 2cl, jus multifruit Meneau bio, jus d'ananas Meneau bio, sirop de vanille maison, citron, angostura

LE HAUTHYM 14.00€

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

• MOCKTAILS

LE LOVE PINEAPPLE 8.00€

Jus d'ananas Meneau bio, citron, ginger beer Meneau bio, sirop de fraise

LE LOVE AGRUMES 8.00€

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

