



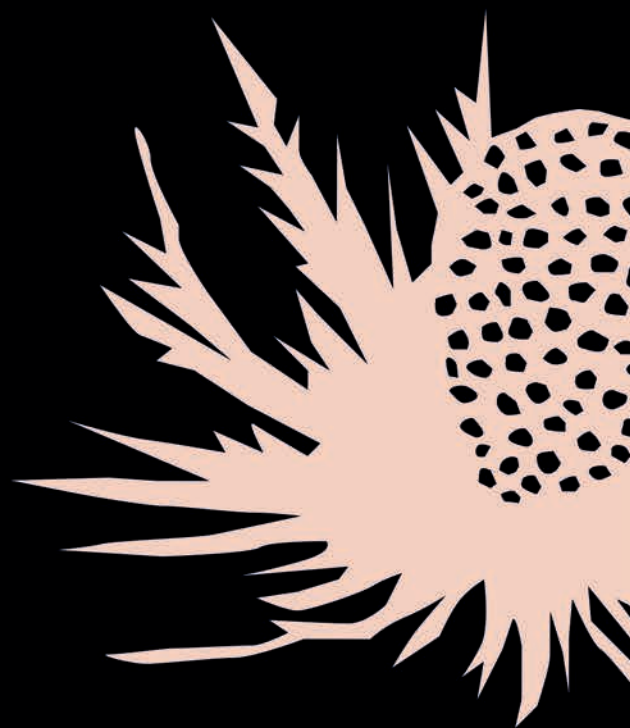
Le Chardon Bleu



Le Menu



A CASA NOSTRA



■ ■ ■ À partager

☞ Assiette de charcuterie (2 personnes)	21,90 €
☞ Assiette de charcuterie (4 personnes)	40,90 €
Coppa, lonzo, saucisse, jambon cru fumé de pays.	

■ ■ ■ Entrées

☞ Potage de légumes	13,90 €
Accompagné de croûtons et d'emmental.	
☞ Salade de chèvre chaud	18,90 €
Salade, toasts de chèvre chauds, olives noires, jambon cru, tomates, croûtons, maïs	
☞ Salade de saumon mariné	19,90 €
Salade, saumon frais mariné, tomates, croûtons, blinis.	

■ ■ ■ Omelettes

Toutes nos omelettes peuvent être accompagnées de frites maison et/ou de salade verte.

☞ Omelette nature	11,90 €
☞ Omelette jambon blanc, fromage	15,90 €
☞ Omelette aux cèpes	17,90 €
☞ Omelette figatellu	17,90 €

■ ■ ■ Pâtes

☞ Spaghetti au Bleu du Queyras	17,90 €
☞ Ravioli au fromage de chèvre	17,90 €
Avec sa crème d'épinard, parmesan.	
☞ Spaghetti bolognaise	17,90 €
☞ Spaghetti à la carbonara	18,90 €
Avec panzetta et parmesan.	
☞ Spaghetti aux gambas	26,90 €

■ ■ ■ Poissons

Tous nos plats peuvent être accompagnés de frites maison, gratin dauphinois, ratatouille et/ou de riz.

☞ Pavé de saumon grillé	27,90 €
☞ Gambas grillés au beurre d'ail	29,90 €
☞ Cameron géantes grillées	39,90 €

■ ■ ■ Viandes

Tous nos plats peuvent être accompagnés de frites maison, gratin dauphinois, ratatouille et/ou de salade verte.

☞ Escalope milanaise	24,90 €
☞ Burger Montagnard	21,90 €
Pain burger, steak haché, salade, tomates, fromage à raclette, sauce burger.	
☞ Cœur de rumsteak grillé	26,90 €
☞ Toutes nos viandes peuvent être accompagnées d'une sauce : Bleu du Queyras, poivre au forestière	2,90 €

☞ Les plats « fait maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Tous nos prix sont nets

■ ■ ■ Spécialités 🍷 «A Casa Nostra»

- 🍽 **Burger «A Casa Nostra»** 22,90€
Pain burger, panzetta Corse sur steak haché, salade, tomates, fromage à raclette.
- 🍽 **Assiette di a Mamma** 19,90€
Panzetta, figatellu sur 2 œufs au plat, frites, salade.

■ ■ ■ Spécialités de montagne (soir uniquement)

- 🍽 **Tartiflette** 22,90€/pers.
Pommes de terre, oignons, lardons, Reblochon AOC, crème fraîche, salade.
- 🍽 **Fondue Savoyarde** 24,90€/pers.
Beaufort, Comté, Emmental et Abondance râpés et cuisinés par nos soins, croûtons de pain, salade.
- Supplément figatellu** +5,00€/pers.
- Supplément charcuterie** +4,00€/pers.
- 🍽 **Raclette (Minimum 2 personnes)** 29,90€/pers.
Coppa, lonzo, saucisson, jambon cru fumé, jambon blanc des Hautes-Alpes, fromage, pommes de terre, salade.
- 🍽 **Pierrade (Minimum 2 personnes)** 32,90€/pers.
Viande de bœuf, filet de volaille, magret de canard, panzetta, oignons, champignons, tomates, poivrons, courgettes, salade, sauce maison, frites.

■ ■ ■ Pizzas

- 🍽 **Margherita** 11,50€
Sauce tomate, mozzarella, fromage, basilic.
- 🍽 **Reine** 13,50€
Sauce tomate, jambon, champignons, fromage, olives noires.
- 🍽 **Reine blanche** 13,50€
Sauce blanche, jambon, champignons, fromage, olives noires.
- 🍽 **Parme** 16,00€
Jambon Corse, fromage, sauce tomate, parmesan, olives noires, roquette.
- 🍽 **4 Fromages** 15,50€
Sauce blanche, mozzarella, roquefort, fromage de chèvre, gruyère, olives noires.
- 🍽 **Montagnarde** 16,50€
Sauce blanche, pommes de terre, lardons ou panzetta, oignons, reblochon AOP, fromage, olives noires.
- 🍽 **La Risouline** 15,00€
Sauce blanche, fromage, chèvre, miel, olives noires.
- 🍽 **Saumon** 17,00€
Sauce blanche, saumon fumé, roquette, parmesan.
- 🍽 **Corsica 🍷** 16,50€
Sauce tomate, panzetta, figatellu, tomme, fromage, olives noires.
- 🍽 **Supplément œuf** 2,00€
- 🍽 **Supplément par ingrédient au choix** 1,50€
- 🍽 🐭 **La Pitchoun** 🐭 (jusqu'à 12 ans) 8,00€
Sauce tomate, jambon, fromage, olives.

🍽 Les plats « fait maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Tous nos prix sont nets



Menu Pitchoun

Jusqu'à 12 ans boisson comprise 13,50 €

Steak haché ou
Nuggets de poulet

Frites  ou Pâtes

Glace
en cornet

Verre de coca
ou Sirop à l'eau



Fromages

Fromage blanc 6,50 €
Sucre ou coulis de fruits rouges.

Assiette de fromages 9,90 €
3 variétés.



Desserts

 Mousse au chocolat 7,50 €

 Salade de fruits frais au sirop léger 7,90 €

 Crème brûlée à la vanille de Madagascar 8,90 €

 Tarte tatin, chantilly ou glace 9,90 €

 Tiramisu Nutella «A Casa Nostra» 9,90 €



Pizzas sucrées

 Calzone Nutella 9,90 €

 Calzone Nutella Banane 10,90 €

Supplément chantilly 1,50 €



Crêpes

 Sucre 3,50 €

 Sucre + beurre 4,00 €

 Confiture (Fraise bio, myrtille bio) 4,50 €

 Miel 5,00 €

 Nutella 5,00 €

 Nutella banane 6,00 €

Supplément chantilly 1,50 €



Gaufres de Liège

Nature 5,00 €

Nutella 6,00 €

Confiture (Fraise bio, myrtille bio) 6,00 €

Supplément chantilly 1,50 €

 Les plats « fait maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Tous nos prix sont nets

Les vins

Les vins blancs

Hautes-Alpes

Tresbaudon Viognier IGP 75 d 23,90 €

Corse

Domaine Terra Vecchia (carafe 50 cl) 12,90 €

 Oregna Bio AOP Patrimoine 75 d 28,90 €

Les vins rosés

Provence

Minuty M 75 d 34,90 €

Corse

Domaine Terra Vecchia (carafe 50 cl) 12,90 €

 Domaine Novella AOP Patrimoine 75 d 29,90 €

Les vins rouges

Beaujolais

Brouilly 75 d 27,90 €

Côte du Rhône

Meffre AOP 75 d 23,90 €

 Vacqueras Réserve St-Dominique AOP 75 d 29,90 €

 Châteauneuf du Pape

Bastide St-Dominique AOP 75 d 47,90 €

Hautes-Alpes

 Tresbaudon Le Manon IGP 75 d 23,90 €

Corse

Domaine Terra Vecchia (carafe 50 cl) 12,90 €

Oregna AOP Patrimoine 75 d 30,90 €

le magnum 57,00 €

 Pierre NOVELLA, cuvée « ALBA ROSSA »

AOP Patrimoine 75 d 32,90 €

Bordeaux

Château de Cèdres AOC 75 d 22,90 €

Cuvée prestige, élevé en fûts de chêne

Lalande Pomerol Hautes Tuileries AOC 75 d 46,90 €

Saint-Estèphe Château Lilian Ladouys AOC 75 d 89,90 €

Bourgogne

Santenay - Girardin AOP 75 d 58,00 €

Nuit Saint Georges

Domaine Faiveley AOP 37,5 d 39,90 €

Chassagne Montrachet 1^{er} cru 75 d 98,00 €



« Le vin qui m'a le plus marqué ces derniers temps, c'est celui que produit Gérard Benoist près de Vaison-la-Romaine. Cet ancien chef cuisinier devenu vigneron est le mari de Mimie Mathy. Il travaille le vin tout en biodynamie, devant chez lui. Ils ont d'ailleurs appelé leur vin Le Minoist, contraction de Mime et Benoist. »

Philippe Faure Brac, Meilleur sommelier du monde 1992

Le Minoist Rouge 75 d 38,90 €

Bières 33 cl

Bouteilles

Blanches des Neiges 4,5° vol 6,00 €
Jaune pâle, arôme parfumé et doux de céréales fromentacées, saveur ronde et douce.

La Walpé 5,6° vol 6,00 €
Bière locale, cette bière est le chaînon manquant entre l'orge tendrement grillé et les biscuits de votre grand-mère.

Pietra Rossa 6,5° vol 6,00 €
Bière Corse à la griotte aromatisée à la cerise et à la framboise.

Paolina à l'Immortelle 6° vol 6,50 €
Bière Corse.

Corsina 4,6° vol 6,00 €
Bière Corse douce et délicate avec une très légère note de miel.

Desperados Original 5,9° vol 6,00 €
Bière aromatisée à la tequila et présentant une robe d'un jaune soleil, limpide et brillante.

Pressions

Pietra ambrée
Bière Corse à la châtaigne Demi 25cl 5,00 €
Pinte 50cl 9,00 €
Suppl. sirop 0,50 €

Pietra Bionda
Bière blonde Corse Demi 25cl 5,00 €
Pinte 50cl 9,00 €
Suppl. sirop 0,50 €

Rhums 4 cl

Havana 40 % vol 7,00 €
(Cuba)

Saint-James 40 % vol 7,00 €
(Martinique)

Présidente Marti 40 % vol 8,00 €
(République Dominicaine)

Diplomatico 40 % vol 9,00 €
(Venezuela)

Whiskies 4 cl

William Lawson's 40% vol 6,00 €
(Ecosse)

Baileys 7,00 €

Johnnie Walker black label 12 ans d'âge 40% vol 8,00 €

Akashi (Japonais) 40% vol 9,00 €
(Japon)

Vodka et get 4 cl

Vodka Absolut 40 % vol 7,00 €

Get 27 40 % vol 6,00 €

Les Champagnes

Gault & Millau

Guide des champagnes 2018

 Trudon cuvée Emblematique Brut 75 d 69,00 €
Médaille d'Or 2016 Concours Mondial de Bruxelles

Or Addict 23 k «Cuvée Eclat Or» 75 d 85,00 €

Italie

Prosecco 75 d 31,90 €

■ ■ ■ Apéritifs

Verre de vin rouge, blanc ou rosé	
Domaine Terra Vecchia	10 cl 4,50 €
Kir au Vin blanc	12 cl 5,00 €
Cassis, fraise des bois, mûres, pêche ou alcool de myrte.	
Kir Royal au Champagne	12 cl 7,50 €
Cassis, fraise des bois, mûres ou pêche.	
Spritz	9,00 €
Apérol, Prosecco et rondelle d'orange.	
Capo Spritz blanc	10,00 €
Cap Mattei blanc, Prosecco, rondelle de citron.	
Capo Spritz rouge	10,00 €
Cap Mattei rouge, Prosecco, rondelle d'orange.	
Martini blanc ou rouge	4,00 €
Pastis 51, Ricard, Casanis	2 cl 3,50 €
	4 cl 4,50 €
Prosecco	la coupe 12 cl 5,00 €
	la piscine 7,50 €
Champagne Trudon	la coupe 12 cl 8,00 €
	la piscine 11,00 €

■ ■ ■ Softs

Soda	3,50 €
Coca-Cola 33 cl, Coca-Cola cherry 33cl, Coca-Cola Zéro 33 cl, Orangina 25 cl, Fuzz tea 25 cl, Oasis 33 cl, Perrier 33 cl, Fanta 33cl.	
Jus de fruits Pago	20 cl 3,00 €
Jus de pêche, jus de poire, ACE.	
Sirop à l'eau au verre	2,50 €
Anis, bubble gum, citron, fraise, fruits de la passion, grenadine, menthe, orgeat, pêche, framboise.	
Suppléments Sirop ou Rondelle de citron	0,50 €

■ ■ ■ Eaux

Minérales

Zilia	50 cl 4,00 €
	1 litre 6,00 €

Gazeuses

Orezza	50 cl 4,80 €
	1 litre 7,00 €

■ ■ ■ Digestifs 4 cl

Menthe pastille 24 % vol	5,00 €
Génépi 40 % vol	5,00 €
Digestifs artisanaux de Corse	40 % vol ... 5,00 €
Myrte, Limoncellu.	
Pruneau d'agen 16 % vol	5,00 €
Cointreau 40 % vol	5,00 €

■ ■ ■ Cafés

Expresso	2,20 €
Double	3,50 €
Décaféiné	2,40 €
Noisette	2,40 €
Grand Crème	3,80 €

■ ■ ■ Infusions

Infusion Menthe	3,90 €
À la menthe poivrée.	
Infusion des Alpagnes	3,90 €
Rooibos d'Afrique du sud, verveine, menthe poivrée, cassis, mélisse, fenouil, fleurs de tournesol.	
Infusion Plantivore	3,90 €
Fabrication Artisanale. Mélange original de 6 plantes (fenouil, angélique, anis vert, anis étoilé, réglisse, menthe).	
Infusion Verveine	3,90 €
Infusion à la verveine, véritable potion magique des druides, sans arômes ajoutés.	

■ ■ ■ Et aussi...

Vin chaud maison	4,00 €
Chocolat chaud	4,50 €
Chocolat Viennois	4,90 €

■ ■ ■ Thés

Thés noirs

Thés Ceylan du Sri Lanka	3,90 €
Rond parfumé, très apprécié avec un nuage de lait.	
Thé Darjeeling Singtom d'Inde	3,90 €
Parfumé, équilibré. Récolté dans le précieux jardin Singtom.	

Thés noirs aromatisés

Thé Earl Grey Flower	3,90 €
Thé noir OP de Chine, parfumé à la bergamote, fleur de bleuet.	
Thé goût Russe	3,90 €
Thé noir OP de Chine, parfumé aux agrumes, fleur de tournesol, écorces de citron et d'orange.	
Thé Fruits Rouges	3,90 €
Thé noir OP de Chine, parfumé à la vanille, fleur de tournesol.	

Spécialités

Thé Impérial Alpage	3,90 €
Sélection de thé vert Sencha et de thé noir OP de Chine, fleur de tournesol, morceaux de pomme, extraits de miel et gènépi.	

Thé verts

Thé Vert Gunpowder de Chine	3,90 €
Thé vert nature de Chine, roulé en forme de « poudre à canon ».	
Thé Vert à la menthe	3,90 €
Thé vert Gunpowder de Chine et menthe douce.	

Tous nos prix sont nets - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



Secteur de Chérine - 05600 RISOUl - Tél. 04 92 46 07 27