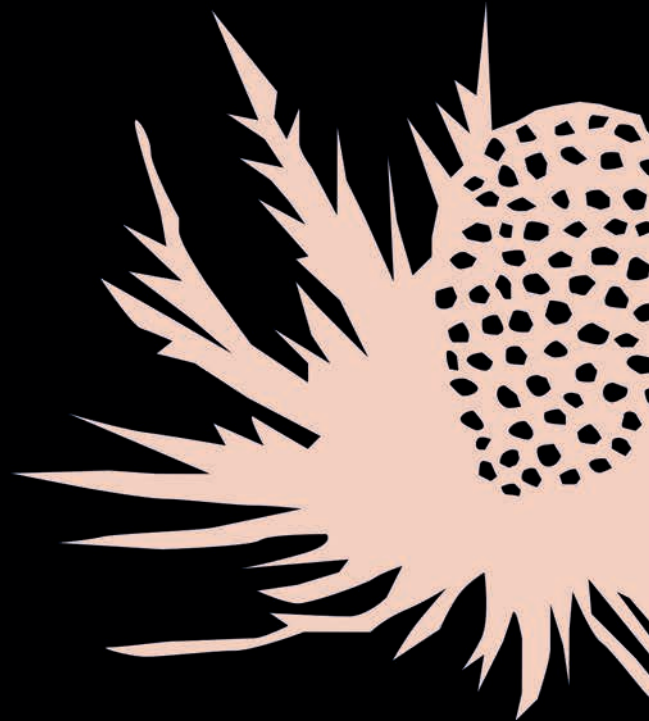




Le Chardon Bleu



A CASA NOSTRA



■ ■ ■ À partager

- ☞ Assiette de charcuterie (2 personnes)..... 20,90 €
- ☞ Assiette de charcuterie (4 personnes)..... 38,90 €
Coppa, lonzo, saucisse, jambon cru fumé de pays.

■ ■ ■ Entrées

- ☞ Potage de légumes..... 13,90 €
Accompagné de croûtons et d'emmental.
- ☞ Salade de chèvre chaud..... 17,90 €
Salade, toasts de chèvre chauds, olives noires, jambon cru, tomates, croûtons, maïs, panzetta
- ☞ Salade de saumon mariné..... 18,90 €
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..... 14,90 €
- ☞ Omelette aux cèpes..... 16,90 €
- ☞ Omelette figatellu..... 16,90 €



■ ■ ■ Pâtes

☺ Spaghetti au Bleu du Queyras.....	15,90 €
☺ Ravioli au fromage de chèvre.....	16,90 €
Avec sa crème d'épinard, parmesan.	
☺ Spaghetti bolognaise.....	16,90 €
☺ Spaghetti à la carbonara.....	17,90 €
Avec panzetta et parmesan.	
☺ Spaghetti aux gambas.....	23,90 €

■ ■ ■ Poissons

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

☺ Pavé de saumon grillé.....	25,90 €
☺ Gambas grillés au beurre d'ail.....	28,90 €
☺ Cameron géantes grillées.....	37,90 €

■ ■ ■ Viandes

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

☺ Escalope de volaille poêlée.....	18,90 €
et sa sauce forestière.	
☺ Burger Montagnard.....	19,90 €
Pain burger, steak haché, salade, tomates, fromage à raclette, sauce burger.	
☺ Cœur de rumsteak grillé.....	24,90 €
et sa sauce maison du jour.	

☺ 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»** 21,90 €
Pain burger, panzetta Corse sur steak haché, salade, tomates, fromage à raclette.
- ☺ **Assiette di a Mamma** 18,90 €
Panzetta, figatellu sur 2 œufs au plat, frites, salade.

■ ■ ■ Spécialités de montagne (soir uniquement)

- ☺ **Tartiflette** 21,90 € / pers.
Pommes de terre, oignons, lardons, Reblochon AOC, crème fraîche, salade.
- ☺ **Fondue Savoyarde** 23,90 € / pers.
Beaufort, Comté, Emmental et Abondance râpés et cuisinés
par nos soins, croûtons de pain, salade.
- Supplément figatellu +5,00 € / pers.
- Supplément morilles +4,00 € / pers.
- Supplément charcuterie +4,00 € / pers.
- ☺ **Raclette (Minimum 2 personnes)** 28,90 € / pers.
Coppa, lonzo, saucisson, jambon cru fumé, jambon blanc des Hautes-Alpes,
fromage, pommes de terre, salade.
- ☺ **Pierrade (Minimum 2 personnes)** 29,90 € / pers.
Viande de bœuf, filet de volaille, magret de canard, 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.	
☺ 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
ou Fromage blanc

Verre de coca
ou Sirop à l'eau
ou Jus d'orange

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 aux pommes de Risoul, chantilly ou glace..... 9,90 €

☺ Tiramisu Nutella «A Casa Nostra»..... 9,90 €

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

Tous nos prix sont nets

■ ■ ■ Pizzas sucrées

☺ Calzone Nutella	9,90 €
☺ Calzone Nutella Banane	10,90 €
Supplément chantilly	1,50 €

■ ■ ■ Crêpes

☺ Sucre	3,50 €
☺ Sucre + beurre	4,00 €
☺ Confiture (<i>Fraise bio, myrtille bio</i>)	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 (<i>Fraise bio, myrtille bio</i>)	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	75cl	23,90 €
Corse	Domaine Casanova	(carafe 50cl)	12,50 €
	 Orenga Bio AOP Patrimonio	75cl	28,90 €

Les vins rosés

Provence	Minuty M	75cl	34,90 €
Corse	 Orenga Bio AOP Patrimonio	75cl	28,90 €

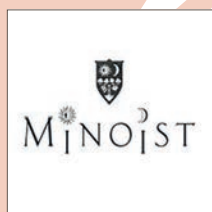
Les vins rouges

Beaujolais	Brouilly	75cl	27,90 €
Côte du Rhône	Meffre AOP	75cl	23,90 €
	 Vacqueras Réserve St-Dominique AOP	75cl	29,90 €
	 Châteauneuf du Pape		
	Bastide St-Dominique AOP	75cl	47,90 €
Hautes-Alpes	 Tresbaudon Le Manon IGP	75cl	23,90 €
Corse	Domaine Casanova	carafe 50cl	12,50 €
	Orenga AOP Patrimonio	75cl	30,90 €
		le magnum	57,00 €
	 Pierre NOVELLA, cuvée « ALBA ROSSA »		
	AOP Patrimonio	75cl	32,90 €

Bordeaux	Château de Cèdres AOC75cl 22,90 €
	<i>Cuvée prestige, élevé en fûts de chêne</i>
	Lalande Pomerol Hautes Tuileries AOC75cl 46,90 €
	Saint-Estèphe Château Lilian Ladouys AOC75cl 89,90 €

Bourgogne	Santenay - Girardin AOP.....75cl 58,00 €
------------------	--

Nuit Saint Georges	Domaine Faiveley AOP37,5cl 39,90 €
	Chassagne Montrachet 1 ^{er} cru75cl 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.....75cl 38,90 €

Les Champagnes



Médaille d'Or 2016
Concours Mondial
de Bruxelles

Trudon cuvée Emblematiss Brut.....75cl 69,00 €
Or Addict 23 k «Cuvée Eclat Or»75cl 85,00 €

Gault-Millau
Guide des
champagnes 2018

Italie	Prosecco.....75cl 31,90 €
---------------	---------------------------

■ ■ ■ 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.

Gulden Draak 10,5° vol 6,00 €

Bière ambrée aux 3 malts différents qui offrent une palette aromatique unique de saveur caramel de malt, sucre brun et de fruits secs.

Pietra Rossa 6,5° vol 🍷 6,50 €

Bière Corse à la griotte aromatisée à la cerise et à la framboise.

Paolina à l'Immortelle, 6° vol 🍷 6,50 €

Bière locale bio.

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 4,50 €

Pinthe 50cl 8,50 €

Suppl. sirop 0,50 €

Pietra Bionda 🍷

Bière blonde Corse Demi 25cl 4,50 €

Pinthe 50cl 8,50 €

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% 8,00 €

Akashi (Japonais) 40% 9,00 €

(Japon)

■ ■ ■ Vodka et get 4 cl

Vodka Absolut 40 % vol 7,00 €

Get 27 40 % vol 6,00 €

Alcools

Verre de vin blanc Corse, Domaine Casanova. 10 cl 4,00 €

Verre de vin rouge Corse, Domaine Casanova 10 cl 4,00 €

Kir au Vin blanc Corse..... 12 cl 4,50 €

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.

Pastis 51, Ricard, Casanis..... 2 cl 3,50 €

4 cl 4,50 €

Prosecco..... la coupe 12 cl 5,00 €

la piscine 7,00 €

Champagne Trudon..... la coupe 12 cl 7,00 €

la piscine 9,00 €

Digestifs 4 cl

Menthe pastille 24 % vol..... 5,00 €

Digestifs artisanaux du Queyras 40 % vol..... 5,00 €

Génépi, Genièvre, Hysope, Mélèze, Queyrassine.

Digestifs artisanaux de Corse 🍷 40 % vol..... 5,00 €

Myrte, Limoncellu.

Pruneau d'agen 16 % vol..... 5,00 €

Cointreau 40 % vol..... 5,00 €

Fine Champagne Cognac Rémy Martin 40 % vol..... 5,00 €

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, Limonade 33cl.

Jus de fruits Pago 20 cl..... 3,00 €

Jus de tomate, 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..... 0,50 €

Eaux

Minérales

Evian..... 50 cl 4,00 €

1 litre 6,00 €

Gazeuses

San Pellegrino..... 50 cl 4,00 €

1 litre 6,00 €

Orezza 🍷..... 1 litre 7,00 €

Cafés

Expresso.....	2,00 €
Double.....	3,00 €
Décaféiné.....	2,20 €
Noisette.....	2,20 €
Grand Crème.....	3,50 €

Infusions

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

Et aussi...

Vin chaud maison.....	4,00 €
Chocolat chaud.....	3,50 €
Chocolat Viennois.....	4,50 €
Lait fraise.....	3,00 €

Thés

Thés noirs

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

Thés noirs aromatisés

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

Spécialités

Thé Impérial Alpage.....	3,90 €
<i>Sélection de thé vert Sencha et de thé noir OP de chine, fleur de tournesol, morceaux de pomme, extraits de miel et génépi</i>	

Thé verts

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

