



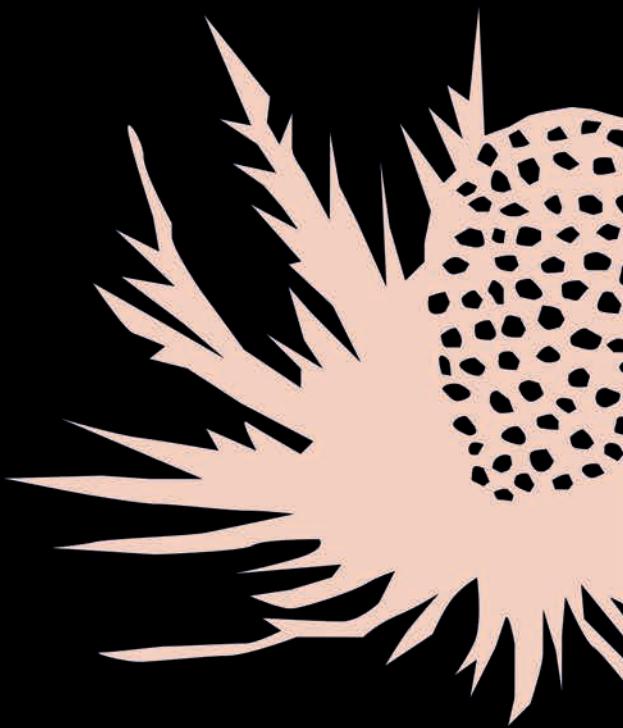
Le Chardon Bleu



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

» Ravioli au fromage de chèvre	17,90€
Avec sa crème d'épinard, parmesan.	
» Spaghetti au Bleu du Queyras	18,90€
» Spaghetti bolognaise	18,90€
» Spaghetti à la carbonara	18,90€
Avec panzetta et parmesan.	
» Pennes 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€
» Camérones géantes grillées	39,90€

■ ■ ■ Viandes

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

» Burger Montagnard	21,90€
Pain burger, steak haché, salade, tomates, fromage à raclette, sauce burger.	
» Escalope milanaise	24,90€
» Entrecôte 300 g	29,90€
» Toutes nos viandes peuvent être accompagnées d'une sauce : Bleu du Queyras, poivre ou 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)

NOUVEAUTÉ!	» La Boîte Chaude des Hautes Alpes	23,90€
	Tranche de jambon cru, pommes de terre, salade.	
NOUVEAUTÉ!	» La Boîte Chaude des Hautes Alpes à la truffe	26,90€
	Tranche de jambon cru, pommes de terre, 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 & Desserts

Fromage blanc 6,90€

Sucre ou coulis de fruits rouges.

Assiette de fromages 9,90€

3 variétés : bleu de Queyras, tomme Corse et fromage de brebis de chez Pierucci 🐑

☺ **Mousse au chocolat** 7,90€

☺ **Salade de fruits frais au sirop léger** 8,90€

☺ **Crème brûlée à la vanille de Madagascar** 8,90€

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

☺ **Dessert du jour de notre Chef Pâtissier** 9,90€

■ ■ ■ Pizzas sucrées

☺ **Calzone Nutella** 9,90€

☺ **Calzone Nutella Banane** 10,90€

Supplément chantilly 1,50€

■ ■ ■ Crêpes

☺ **Sucre** 4,00€

☺ **Sucre + beurre** 4,50€

☺ **Confiture (Fraise bio, myrtille bio)** 5,00€

☺ **Miel** 5,00€

☺ **Nutella** 5,00€

☺ **Nutella banane** 6,00€

Supplément chantilly 1,50€

■ ■ ■ Gaufres de Liège

Nature 5,50€

Nutella 6,50€

Confiture (Fraise bio, myrtille bio) 6,50€

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 Terra Vecchia (carafe 50 cl) 12,90€

AB

Orenga, Bio AOP Patrimonio 75cl 29,90€

AB

Pierre Novella, Biancu Lunghellu AOP Patrimonio 75cl 31,90€

Les vins rosés

Provence

Minuty M 75cl 35,90€

Corse

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

AB

Pierre Novella, AOP Patrimonio 75cl 29,90€

Les vins rouges

Beaujolais

Brouilly 75cl 27,90€

Côte du Rhône

Meffre AOP 75cl 23,90€

AB

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

AB

Châteauneuf du Pape Bastide St-Dominique AOP 75cl 47,90€

Hautes-Alpes

AB Tresbaudon Le Manon IGP 75cl 23,90€

Corse

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

AB

Orenga, AOP Patrimonio 75cl 30,90€
le magnum 57,00€

AB

Pierre Novella, cuvée « ALBA ROSSA » AOP Patrimonio 75cl 32,90€

Bordeaux

Château de Cèdres AOC 75cl 22,90€

Cuvée prestige, élevé en fûts de chêne

Lalande Pomerol Hautes Tuilleries AOC 75cl 46,90€

Saint-Estèphe

Château Lilian Ladouys AOC 75cl 89,90€

Bourgogne

Santenay - Girardin AOP 75cl 58,00€

Nuit Saint Georges

Domaine Faiveley AOP 37,5cl 39,90€

Chassagne Montrechet 1^{er} cru 75cl 98,00€

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 chânon 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.

Pietra Limoncella 6,5° vol 6,00€

Bière Corse, aromatisée au citron.

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€

Pietra Bionda

Bière blonde Corse Demi 25cl 5,00€

Pinte 50cl 9,00€

Monaco

Demi 25cl 6,00€

Supplément sirop 1,00€

Alcools 4 cl

Get 27 40 % vol 6,00€

Vodka Absolut 40 % vol 7,00€

Gin Bombay 40 % vol 7,00€

Havana 40 % vol

7,00€

(Cuba)

Saint-James 40 % vol 7,00€

(Martinique)

Présidente Martí 40 % vol

8,00€

(République Dominicaine)

Diplomatico 40 % vol

9,00€

(Venezuela)

William Lawson's 40% vol

6,00€

(Ecosse)

Baileys 8,00€

Johnnie Walker black label 12 ans d'âge 40% vol 9,00€

AB P&M Corse 100% maïs Bio

Médaille d'Or Paris 2025

9,00€

Akashi (Japonais) 40% vol 10,00€

(Japon)

Les Champagnes

Trudon cuvée Emblematis Brut 75cl 69,00€

Médaille d'Or 2016 Concours Mondial de Bruxelles

Guide des Champagnes Gault-Millau 2018 - 2022 - 2024

Prosecco 75cl 31,90€

Apéritifs

Verre de vin rouge, blanc ou rosé	9,00 €
Domaine Terra Vecchia	10 cl 4,90 €
Kir au Vin blanc	12 cl 5,50 €
Cassis, fraise des bois, mûres, pêche ou alcool de myrte.	
Kir Royal au Champagne Trudon	12 cl 9,00 €
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.	
Cap Mattei blanc / rouge	5,00 €
Pastis 51, Ricard, Casanis	2 cl 3,50 € 4 cl 4,50 €
Prosecco	la coupe 12 cl 5,00 € la piscine 8,00 €
Champagne Trudon	la coupe 12 cl 8,00 € la piscine 13,00 €

Softs

Soda	3,90 €
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 3,20 €
Jus de pêche, jus de poire, ACE.	
Sirop à l'eau au verre	2,80 €
Anis, bubble gum, citron, fraise, fruits de la passion, grenade, menthe, orange, pêche, framboise.	
Diabolo	3,90 €
Suppléments Sirop ou Rondelle de citron	1,00 €

Eaux

Minérales	
Zilia	50 cl 4,00 € 1 litre 6,00 €
Gazeuses	
Orezza	50 cl 4,80 € 1 litre 8,00 €

Digestifs 4 cl

Menthe pastille 24 % vol	6,00 €
Génépi 40 % vol	6,00 €
Digestifs artisanaux de Corse 40 % vol	6,00 €
Myrte, Limoncello, Clémentine.	
Cointreau 40 % vol	6,00 €
Chartreuse 55 % vol	7,00 €

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

Cafés

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

Infusions

Infusion Menthe	4,50 €
À la menthe poivrée.	
Infusion des Alpages	4,50 €
Rooibos d'Afrique du Sud, verveine, menthe poivrée, cassis, mélisse, fenouil, fleurs de tournesol.	
Infusion Plantivore	4,50 €
Fabrication Artisanale. Mélange original de 6 plantes (fenouil, angelique, anis vert, anis étoilé, réglisse, menthe).	
Infusion Verveine	4,50 €
Infusion à la verveine, véritable potion magique des druides, sans arômes ajoutés.	

Et aussi...

Vin chaud maison	4,50 €
Chocolat chaud	4,50 €
Chocolat Viennois	5,00 €

Thés

Thés noirs

Thés Ceylan du Sri Lanka	4,50 €
Rond parfumé, très apprécié avec un nuage de lait.	

Thé Darjeeling Singtom d'Inde

Parfumé, équilibré. Récolté dans le précieux jardin Singtom.

Thés noirs aromatisés

Thé Earl Grey Flower	4,50 €
Thé noir OP de Chine, parfumé à la bergamote, fleur de bleuet.	
Thé goût Russe	4,50 €
Thé noir OP de Chine, parfumé aux agrumes, fleur de tournesol, écorces de citron et d'orange.	
Thé Fruits Rouges	4,50 €
Thé noir OP de Chine, parfumé à la vanille, fleur de tournesol.	

Spécialités

Thé Impérial Alpage	4,50 €
Sélection de thé vert Sencha et de thé noir OP de Chine, fleur de tournesol, morceaux de pomme, extraits de miel et genépi.	

Thés verts

Thé Vert Gunpowder de Chine	4,50 €
Thé vert nature de Chine, roulé en forme de « poudre à canon ».	
Thé Vert à la menthe	4,50 €
Thé vert Gunpowder de Chine et menthe douce.	

