

## Carte des Vins

37,5 cl 50 cl 75cl

### Vin de Pays des Alpes de Haute Provence IGP

Le Pinson des Gorges «bio» Marqué «Parc du Verdon» ..rouge, rosé (13% Vol.).....	13,00€	
Domaine de Rousset (Syrah-Viognier)..... rouge (13% Vol.) .....	16,00€	
Domaine de Rousset .....	rosé fruité (12% Vol.) .....	16,00€
Domaine de Rousset (Vermentino) .....	blanc (13% Vol.) .....	16,00€

### Côteaux de Pierrevert AOP

Château de Rousset (Côteaux de Pierrevert) .....	rouge, rosé, blanc .....	16,00€.....	20,00€
--	--------------------------	-------------	--------

### Côtes de Provence AOP

Château St Pierre Tradition (les Arcs sur Argens) .....	rouge, rosé, blanc .....	12,50€.....	19,50€
Charme des Demoiselles (La Motte) .....	rouge, rosé .....	18,00€.....	22,00€

### Bandol AOP

Domaine des Capelaniers (le Castellet) .....	rouge, rosé, .....	24,00€.....	34,00€
--	--------------------	-------------	--------

Champagne brut Gremillet (Balnot sur l'Aignes) .....	blanc.....	59,00€
--	------------	--------

**Nous vous proposons le verre de vin du jour AOP ou AOC rouge, rosé ou blanc à 4,50€ les 12 cl.**

## Boissons, Apéritifs et Digestifs

Apéritif de Myrtille 16% Vol 5 cl.....	6,20€	Evian, Badoit, San pellegrino Litre.....	5,20€
Apéritif de Framboise 16% Vol 5 cl.....	6,20€	Soda 25 cl.....	3,50€
Apéritif de Noix 16% Vol 5 cl.....	6,20€	Limonade ou sirop 25 cl.....	2,50€
Whisky soda 5 cl.....	7,20€	Digestif 2,5 cl.....	6,50€
Whisky 5 cl.....	6,80€	Apéritif 5 cl.....	5,80€
Pastis (51, Ricard) 5 cl.....	3,00€	Kir au vin blanc 12 cl.....	4,80€
Baby 5 cl.....	5,10€	Cidre brut ou doux 75 cl .....	8,80€
Evian, Badoit, San pellegrino 1/2 L.....	4,30€		

## Carte de bières

### A Partager ou «pas» ! La Bière La Mouss'Terrienne L'authentique Bière du Verdon

Blonde au miel 5° 50 cl.....	8,90€	Ambrée au miel 7° 50 cl .....	8,90€
Bière pression Stella 25 cl.....	3,00€	Pelforth brune 33 cl.....	5,00€
Bière pression Stella 50 cl.....	5,90€	Leffe pression .....	25 cl..4,00€..... 50 cl..7,90€
Heineken 33 cl .....	5,00€	Desperados 33 cl.....	5,50€
Thé nature/ Lait/ Citron .....	3,00€	Café noir espresso Nespresso.....	2,50€
Infusion Tilleul/ Verveine .....	3,00€	Cappuccino Nespresso .....	3,80€
Espresso Macchiato .....	2,70€	Café crème Nespresso.....	4,00€
		Latté Macchiato Nespresso.....	4,20€

**L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.**

**Carafe d'eau gratuite**

**Prix nets**

# Auberge du Point Sublime★★

Dessin de  
JUN-JUILLET  
1949



**Magali, Philippe et leur équipe  
vous souhaitent la bienvenue.**

**Magali et Philippe STURMA CHAUVÉAU**

**la 3<sup>ème</sup> génération depuis Mr et Mme MONIER, leurs grands parents, en 1946**



**Restaurant labéllisé "Pays Gourmand"**



**qui met à l'honneur, produits du terroir, et du "savoir faire".**









**Cuisine titrée "Maitre Restaurateur"**



## La Carte

	Soupe au pistou aux copeaux de fromage de Grana <i>Unblended vegetable pesto soup with Grana cheese</i>	14,50€
	Assiette de légumes du jour à l'anchoïade sur pain maison <i>Fresh vegetables served with anchovies sauce</i>	16,80€
	Salade au fromage de chèvre chaud «de Julien» sur pain maison <i>Warm local goat cheese served on a bed of green salad</i>	16,80€
	Salade provençale (Salade, tomate, poivron, concombre, oeuf dur, cébette, anchois, tapenade et pain maison) <i>«Provençale» salad (Green salad, tomato, pepper, cucumber, pickling onions, black olive «tapenade», anchovies, homemade, bread)</i>	15,80€
	Salade Point Sublime (Salade, tomate, champignons «Sanguins», noix de Jambon sec, fromage de brebis de la famille «Gibert» et pain maison) <i>«Point Sublime» salad (green salad, tomato, local mushrooms, mountain ham, local ewe cheese and homemade bread)</i>	16,80€
	Caillette provençale fabrication «Rigault» (Cochonnaille provençale à base de foie et de lard) <i>Local Pork product with liver and lard Pork</i>	9,50€
	Foie de volaille en terrine et confit d'oignons <i>Homemade chicken liver terrine and onion marmelade</i>	14,80€
	Ravioli au basilic «fabrication artisanale», à la crème au basilic, pignons et copeaux de fromage de Grana <i>Basil ravioli with a creamy basil sauce, pine nuts and thin slices «Grana» cheese</i>	18,50€
	Ravioli aux épinards «fabrication artisanale» à la crème et au fromage de Grana <i>Ravioli with spinach and Grana cheese</i>	18,50€
	Omelette au fromage de chèvre de Banon et au thym, salade, tomate provençale, pain maison <i>Omelet with thyme and local goat cheese, green salad tomato with thyme and homemade bread</i>	19,50€
	Brouillade de truffe noire de pays <i>Scrambled eggs with local black truffle</i>	35,00€
	Filet de truite au basilic accompagné de riz <i>Trout fillet with rice and basil sauce</i>	24,50€
	Ecrevisses à la façon de « La Mère Monier » accompagnées de riz <i>Crayfish with spicy sauce speciality of « Mère Monier » with rice</i>	28,90€
	Pièce de bœuf du boucher au poivre, frites maison et tomate au thym <i>Butcher's choice of beef, pepper sauce, french fried Potatoes</i>	23,50€
	Plat du jour garni <i>Dish of the day</i>	13,50€




## L'agneau dans tous ses états

	Civet d'agneau recette Point Sublime et polenta <i>Lamb in red wine sauce « speciality of the restaurant »</i>	24,80€
	Côtes d'agneau grillées au jus de romarin et sa poêlée de légumes <i>Lamb chops with rosemary jus</i>	24,80€
	Brochette d'agneau grillée gratin de pomme de terre et tomate au thym <i>Lamb «brochette», potatoes au gratin and tomato with thyme</i>	24,80€
	Pied paquets comme en Provence et ses gnocchis <i>Provençal rolled lamb tripe and trotter</i>	21,00€
	Salade verte <i>Green salad</i>	5,50€
	Pommes frites maison <i>French fried potatoes</i>	7,50€
	Tagliatelles au beurre <i>Tagliatelle in butter</i>	7,50€
	Assiette de fromages de nos montagnes «chèvre de Julien» et brebis «de la Famille Gibert» <i>Local goat and ewe cheese</i>	10,00€
	Yaourt de brebis fermier «de la famille Gibert» au miel de lavande <i>Local ewe, yoghurt with lavender honey</i>	4,00€
	La boule de crème glacée ou sorbet «Carte d'or» <i>Scoop of ice cream</i>	3,00€
	Salade de fruits frais maison <i>Homemade fruit salad</i>	8,80€
	Dessert maison <i>Homemade desserts «Voir carte»</i>	9,50 à 10,00€
	L'expresso et sa douceur maison <i>Expresso with homemade treat</i>	5,00€





**Prix nets - Boissons non comprises**

**Pour des raisons de qualité, certaines prestations sont susceptibles de manquer en cours de service. Veuillez nous en excuser.**

## Menu à 28,50 €


	Salade Point Sublime (Salade, tomate, champignons «Sanguins», noix de jambon sec, fromage de brebis «de la famille Gibert» pain maison) ou Foie de volaille en terrine et confit d'oignons *****
	Pied paquets comme en Provence et ses gnocchis ou
	Ravioli au basilic, à la crème au basilic, pignons et copeaux de fromage de Grana *****
	Au choix : Salade de fruits frais, Crème brûlée aux figues, dessert du jour ou 2 boules de glace « Carte d'or ». Yaourt de brebis fermier au miel de lavande.

## Menu Végétarien 33,90 €

	Soupe au pistou aux copeaux de fromage de Grana ou
	Salade au fromage de chèvre chaud « de Julien » sur pain maison *****
	Omelette au fromage de chèvre de Banon et au thym Salade et tomate provençale ou
	Filet de truite au basilic accompagné de riz *****
	Assiette de fromage de nos montagnes : chèvre de «Julien» et brebis «de la famille Gibert» *****
	Au choix : Salade de fruits frais, Nougat glacé au miel de lavande, Crème brûlée aux figues, Dessert du jour ou 2 boules de glace « Carte d'or ».

## Menu Enfant 12,90 €

*(servi uniquement aux enfants de moins de 12 ans)*

	Steak haché ou Nuggets de poulet *****
	Pommes frites ou Tagliatelles au beurre *****
	Bâton glacé à l'eau (Rocket) ou avec supp. 1,20€ Kinder Ice cream (avec surprise) *****
	Sirop à l'eau ou à la limonade 25cl



**Plats bénéficiants de la charte «Pays Gourmand» qui met à l'honneur, produits du terroir, et du «savoir faire».**

\*Agneau de Pays, Caillette Provençale, Noix de Jambon sec « Boucherie RIGAULT » 04240 Annot.

\*Fromage de chèvre « de Julien » « Fromagerie de BERREGARD » 04120 La Palud sur Verdon.

\*Yaourt fermier de brebis, fromage de brebis de la famille Gibert, « GAEC LA MOUTONNIERE 04170 ST André les Alpes»

\*Truffe noire de Pays « OLIVIER HIDALGO » 04360 Moustiers Sainte Marie.

\*Ravioli au basilic et épinards fabrication «LA GARDOISE» 04120 La Garde

\*La Bière La Mouss'Terriene de La Famille Scipion GAEC SCIPION 04360 Moustiers Ste Marie

\* Miel de lavande de la «FAMILLE BERNARD» 83840 Trigance

ALLERGIES : Parlez en ! Nous sommes à votre écoute Un registre des allergènes est disponible sur demande

## Formule du jour

**Entrée/Plat ou Plat/Dessert 16,90 €**  
**Formule complète 19,90 €**



Caillette provençale fabrication «Rigault»  
( Cochonnaille provençale à base de foie et de lard )




*Local Pork product with liver and lard Pork*  
\*\*\*\*\*

Plat du jour garni  
Dish of the day  
\*\*\*\*\*



Au choix  
Yaourt de brebis fermier au miel de lavande  
2 boules crèmes glacées «Carte d'or»  
Petit pot de crème à la vanille fait maison

## Menu Gourmet 39,50 €

	Ecrevisses à la façon de «La Mère Monier» ou
	Assiette de légumes crus du jour à l'anchoïade sur pain maison *****
	Civet d'agneau recette Point Sublime et polenta ou
	Brochette d'agneau grillée, tomate au thym et gratin de pomme de terre ou
	Pièce de bœuf du boucher au poivre, frites maison et tomate au thym *****
	Assiette de fromage de nos montagnes : chèvre «de Julien» et brebis «de la famille Gibert» *****
	Au choix : Salade de fruits frais, Crème brûlée aux figues, Dessert du jour, Nougat glacé au miel de lavande Spécialité de la maison notre «assiette provençale» (Mousse au pain d'épices, Nougat glacé et Crème brûlée à lavande)

**Prix nets - Boissons non comprises**

**Pour des raisons de qualité, certaines prestations sont susceptibles de manquer en cours de service.**

**Veuillez nous en excuser.**