

AUBERGE DU POINT SUBLIME « RESTAURANT »

La carte

Soupe au Pistou de Mamie aux copeaux de fromage <i>Unblended vegetable pesto soup with cheese shaving</i>	17.50€
 Assiette de Cochonnaille de la « Maison Rigault » « Maison Rigault »'s delicatessen plate	19.90€
 Salade Point Sublime au fromage de Brebis de la famille Gilbert et noix de jambon de la maison Rigault « Point Sublime » salad with local sheep milk cheese, local mushrooms and mountain ham	19.00€
 Salade fromage de chèvre chaud de « Julien » Toasted local goat milk cheese salad	19.00€
 Tarte maison au fromage de Brebis et pommes de terre. Homemade tart with sheep milk cheese and potatoes	21.00€
 Raviolis au basilic « Fabrication artisanale », à la crème au basilic, pignons et copeaux de fromage Basil raviolis with creamy basil sauce, pine nuts and cheese shavings	22.90€
 Linguine à la Truffe noire de Pays «Tuber Melanosporum» Pasta with Black Truffel	37.00€
Omelette au fromage de chèvre de Banon et au thym, servie avec tomate provençale et pain maison Omelette with thyme and local goat milk cheese, green salad, bake Provençale tomato and homemade bread	22.90€
 L'assiette d'agneau selon l'envie du chef Chef's lamb recipe	28.90€
Véritable andouillette de Troyes 5A sauce moutarde, frites maison et tomate au thym Andouillette de Troyes 5A mustard sauce, homemade fries and tomato with thyme at	22.90€
Plat du jour Dish of the day	17.50€
Pommes frites maison Homemade fries	9.00€
 Assiette de fromage de nos montagnes « Chèvre de Julien » et brebis « de la famille Gibert » Local goat and sheep milk cheese	10.90€
 Yaourt de brebis fermier « de la famille Gibert » au miel de pays Local sheep yoghurt, with local honey	5.50€
La boule de crème glacée ou sorbet « Carte d'or » Scoop of ice cream	4.50€
Dessert maison (Voir carte) Homemade dessert	de 7.00€ à 10.90€

Plats bénéficiant de la charte « Pays Gourmand » qui met à l'honneur produits du terroir et notre « savoir faire »
 *Agneau de pays et Cochonnaille « Boucherie RIGAUULT » 04240 Annot
 *Fromage de chèvre « de Julien » « Fromagerie de BERREGARD » 04120 La Palud sur Verdon
 *Yaourt et fromage de brebis, de la famille Gibert, « GAEC LA MOUTONNIERE » 04170 ST André les Alpes
 *Raviolis au basilic fabrication « LA GARDOISE » 04120 La Garde
 *La bière de la Mouss'Terrienne de la Famille Scipion GAEC SCIPION 04360 Moustiers Ste Marie
 *Miel de la « FAMILLE BERNARD 83840 Trigance »
 *Truffes pays Tuber Melanosporum « Boyer Evelyne » La Palud sur Verdon

Restaurant ouvert de 12h à 13h45 et de 19h à 20h45 n'hésitez pas de venir à nous en dehors de ces horaires

Nos formules du jour

Entrée/Plat du jour à 23.00€  Cochonnaille du jour ou Soupe au Pistou de Mamie aux copeaux de fromage ***** Plat du jour ou  Tarte maison au fromage de brebis, et pommes de terre	
Plat du jour/Dessert à 22.90€ Plat du jour ou  Tarte maison au fromage de brebis, et pommes de terre *****  Yaourt de brebis au miel (selon saison) ou deux boules de glace (Carte d'or)	
Menu enfant 14.00€ (servi uniquement aux enfants de moins de 13 ans) *Raviolis au basilic et à la crème ou Jambon blanc et frites maison ***** Bâtonnet de glace à l'eau «Rocket» ou Smile parfum chocolat ***** Sirop à l'eau ou à la limonade en 25cl	

Prix nets - Boissons non comprises
Pour des raisons de qualité, certaines prestations sont susceptibles de manquer en cours de service.
Veillez nous en excuser.

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

Carte des vins

	37.5 cl	50cl	75 cl
Vin de Pays de Alpes de Haute Provence IGP			
Le pinson des Gorges bio, rouge (13.5% Vol), rosé (12.5% Vol)			20.00€
Domaine de Rousset (Syrah-Viognier) rouge (13%Vol.)			21.00€
Domaine de Rousset rosé fuité (12% Vol.)			21.00€
Domaine de Rousset (Vermentino) blanc (13% Vol.)			21.00€
Côteaux Pierrevert AOP			
Château Rousset (Côteaux de Pierrevert) rouge, rosé, blanc	19.00€		24.00€
Côte de Provence AOP			
Charme des Demoiselles (La Motte) rouge, rosé, blanc	21.00€		26.00€
Champagne brut Léonce d'Albe			75.00€

Nous vous proposons le verre de vin du jour AOP ou AOC rouge, rosé ou blanc à 4.50€ les 12cl

Boissons, Apéritifs et Digestifs

Apéritifs régionaux aux fruits Vol. 5cl	7.00€	Limonade ou sirop 25cl	3.00€
Whisky 4cl BIO	8.90€	Limonade ou sirop 50cl	6.00€
Pastis (51, Ricard) 5cl	3.50€	Thé nature Lait/Ctron	3.00€
Baby 2cl BIO	5.90€	Infusion Tilleul/Verveine	3.00€
Kir au vin blanc 12cl	5.00€	Café noir expresso Nespresso	2.60€
Apéritif 5cl	6.50€	Café American	3.00€
Digestif 2.5cl	7.00€	Noisette	3.00€
Evian, San pellegrino 1/2L	4.60€	Cappuccino Nespresso	4.50€
Evian, San pellegrino Litre	5.90€	Café crème Nespresso	4.50€
Soda 33cl	4.00€	Latté Macchiato Nespresso	6.00€
		Diabolo 25cl	3.70€
		Diabolo 50cl	7.40€

Nectar de Fruits

(Vente exclusive dans le Verdon) de « La table des lutins » 84410 Crillon le Brave

Abricots et romarin sauvage en 25cl	6.50€
Cerises noires et sarriette en 25cl	6.50€
Poires William et thym sauvage 25cl	6.50€
Pêches jaunes et lavande sauvage 25cl	6.50€

Carte des bières

La bière la Mouss'Terrienne l'authentique bière du Verdon

 Blonde au miel 33cl	7.50€	 Ambrée au miel 33cl	7.50€
Bière pression Stella 25 cl	3.90€	Blanche 25cl	4.90€
Bière pression Stella 50cl	7.80€	Blanche 50cl	9.80€
Leffe pression 25cl	4.90€	Desperados 33cl	6.00€
Leffe pression 50cl	9.80€	Bière sans alco=ol 25cl	5.00€
Picon Bière 25cl	5.00€	Supplément Sirop ou Rondelle	0.30€
Picon bière 50cl	10.00€		

l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, carafe d'eau gratuite - Prix nets

Plats bénéficiant de la charte « Pays Gourmand » qui met à l'honneur produits du terroir et notre « savoir faire »
Cuisine titrée « Maître Restaurateur »

Modes de paiement acceptés:
Espèces / chèques bancaires
chèques vacances ANCV / cartes bancaires
Exceptés Diners club et American express

