

# AUBERGE DU POINT SUBLIME « RESTAURANT »

## La carte

Soupe au Pistou aux copeaux de fromage <i>Unblended vegetable pesto soup with cheese shaving</i>	15.90€
*Assiette de Cochonaille de la « Maison Rigault » <i>« Maison Rigault »'s delicatessen plate</i>	18.00€
*Salade Point Sublime au fromage de Brebis de la famille Gilbert et noix de jambon de la maison Rigault <i>« Point Sublime » salad with local sheep milk cheese, local mushrooms and mountain ham</i>	18.00€
*Salade fromage de chèvre chaud de « Julien » <i>Toasted local goat milk cheese salad</i>	18.00€
*Tarte maison au fromage de Brebis, lardons, et pommes de terre. <i>Homemade tart with sheep milk cheese, bacons, and potatoes</i>	18.00€
*Raviolis au basilic « Fabrication artisanale », à la crème au basilic, pignons et copeaux de fromage <i>Basil ravilolis with creamy basil sauce, pine nuts and cheese shavings</i>	21.50€
*Gnocchis faits maison à la Truffe de Pays <i>Homemade gnocchis with local truffle</i>	36.00€
Omelette au fromage de chèvre de Banon et au thym, servie avec tomate provençale et pain maison <i>Omelette with thyme and local goat milk cheese, green salad, bake Provençale tomato and homemade bread</i>	22.00€
*L'assiette d'agneau selon l'envie du chef <i>Chef's lamb recipe</i>	27.00€
Rognons de veau sauce Porto et champignons <i>Veal kidneys with Porto sauce and mushrooms</i>	22.00€
Plat du jour <i>Dish of the day</i>	16.50€
Pommes frites maison <i>Homemade fries</i>	8.50€
*Assiette de fromage de nos montagnes « Chèvre de Julien » et brebis « de la famille Gibert » <i>Local goat and sheep milk cheese</i>	10.80€
*Yaourt de brebis fermier « de la famille Gibert » au miel de pays <i>Local sheep yoghurt, with local honey</i>	4.50€
La boule de crème glacée ou sorbet « Carte d'or » <i>Scoop of ice cream</i>	3.50€
Dessert maison (Voir carte) <i>Homemade dessert</i>	de 6.00€ à 10.50€

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

\*Agneau de pays et Cochonaille « Boucherie RIGALT » 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 Terriene de la Famille Scipion GAEC SCIPION 04360 Moustiers Ste Marie

\*Miel de la « FAMILLE BERNARD 83840 Trigance »

\*Truffes pays « Hidalgo Olivier » S<sup>te</sup> Croix du Verdon

## Nos formules du jour

### Entrée/Plat du jour à 20.00€

\*Cochonaille du jour

\*\*\*\*\*

Plat du jour

### Plat du jour/Dessert à 20.00€

Plat du jour

\*\*\*\*\*

\*Yaourt de brebis au miel

ou

deux boules de glace (Carte d'or)

### Menu enfant 13.90€

(servi uniquement aux enfants de moins de 13 ans)

\*Raviolis au basilic et à la crème tomate à l'huile d'olive

ou

Jambon blanc et frites maison

\*\*\*\*\*

Bâtonnet de glace «Rocket»

ou

Miko vanille

\*\*\*\*\*

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. Veuillez nous en excuser.

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

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

## Carte des vins

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

	37.5 cl	50cl	75 cl
Domaine de Rousset (Syrah-Viognier) rouge (13%Vol.)			18.80€
Domaine de Rousset rosé fuité (12% Vol.)			18.80€
Domaine de Rousset (Vermentino) blanc (13% Vol.)			18.80€
Le pinson des Gorges bio, rouge (13.5% Vol), rosé (12.5% Vol).			18.80€

### Côteaux Pierrevert AOP

Château Rousset (Côteaux de Pierrevert) rouge, rosé, blanc	17.50€	22.00€	
--	--------	--------	--

### Côte de Provence AOP

Charme des Demoiselles (La Motte) rouge, rosé, blanc	19.50€	24.00€	
Chateau Saint Pierre Tradition (Les Arcs sur Argens) rouge, rosé, blanc	14.00€	22.00€	

### Champagne brut

			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	6.90€	Soda 33cl	3.80€
Whisky 5cl	7.00€	Limonade ou sirop 25cl	2.80€
Pastis (51, Ricard) 5cl	3.00€	Thé nature Lait/Ctron	3.00€
Baby 5cl	5.10€	Infusion Tilleul/Verveine	3.00€
Kir au vin blanc 12cl	4.80€	Café noir expresso Nespresso	2.50€
Apéritif 5cl	6.00€	Cappuccino Nespresso	4.00€
Digestif 2.5cl	6.50€	Café crème Nespresso	4.00€
Evian, San pellegrino 1/2L	4.50€	Latté Macchiato Nespresso	5.50€
Evian, San pellegrino Litre	5.50€	Diabolo 25cl	3.10€
		Diabolo 50cl	6.20€

## Nectar de Fruits

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

Abricots et romarin sauvage en 33cl	8.70€
Cerises noires et sarriette en 33cl	8.70€
Poires William et thym sauvage 33cl	8.70€
Pêches jaunes et lavande sauvage 33cl	8.70€

## Carte des bières

La bière la Mouss Terrienne l'authentique bière du Verdon

Blonde au miel 33cl	6.70€	Ambrée au miel 33cl	6.70€
Bière pression Stella 25 cl	3.50€	Desperados 33cl	6.00€
Bière pression Stella 50cl	7.00€	Lefte pression 50cl	9.00€
Lefte pression 25cl	4.50€	Supplément Sirop ou Rondelle	0.30€
Picon Bière 25cl	4.50€		
Picon bière 50cl	9.00€		

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

