

AUBERGE DU POINT SUBLIME « RESTAURANT »

La carte

Soupe au Pistou aux copeaux de fromage <i>Unblended vegetable pesto soup with cheese shaving</i>	15.00€
*Assiette de Cochonaille de la « Maison Rigault » <i>« Maison Rigault »'s delicatessen plate</i>	17.00€
*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>	17.00€
*Salade fromage de chèvre chaud de « Julien » <i>Toasted local goat milk cheese salad</i>	17.00€
*Tarte maison au fromage de Brebis, lardons, et pommes de terre. <i>Homemade tart with sheep milk cheese, bacons, and potatoes</i>	16.50€
*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>	19.90€
*Gnocchis faits maison à la Truffe de Pays <i>Homemade gnocchis with local truffle</i>	35.00€
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>	20.50€
*L'assiette d'agneau selon l'envie du chef <i>Chef's lamb recipe</i>	26.00€
Rognons de veau sauce Porto et champignons <i>Veal kidneys with Porto sauce and mushrooms</i>	20.50€
Plat du jour <i>Dish of the day</i>	15.00€
Pommes frites maison <i>Homemade fries</i>	8.00€
*Assiette de fromage de nos montagnes « Chèvre de Julien » et brebis « de la famille Gibert » <i>Local goat and sheep milk cheese</i>	10.50€
*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>	3.00€
Dessert maison (Voir carte) <i>Homemade dessert</i>	de 5.00€ à 10.00€

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

*Agneau de pays et Cochonaille « Boucherie RIGAULT » 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 « Hidalgo Olivier » S^c Croix du 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 18.50€

*Cochonaille du jour

Plat du jour

Plat du jour/Dessert à 18.50€

Plat du jour

*Yaourt de brebis au miel
ou
deux boules de glace (Carte d'or)

Formule complète à 21.50€

*Cochonaille du jour

Plat du jour

*Yaourt de brebis au miel
ou
2 boules de glace (Carte d'or)

Menu enfant 13.50€

(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

Carte des vins

37.5 cl 50cl 75 cl

Vin de Pays de Alpes de Haute Provence IGP

Domaine de Rousset (Syrah-Viognier) rouge (13%Vol.)17.80€

Domaine de Rousset rosé fuité (12% Vol.)17.80€

Domaine de Rousset (Vermentino) blanc (13% Vol.) 17.80€

Côteaux Pierrevert AOP

Château Rousset (Côteaux de Pierrevert) rouge, rosé, blanc 16.50€ 21.00€

Éclat d'Été en rouge et rosé 15.00

Côte de Provence AOP

Charme des Demoiselles (La Motte) rouge, rosé, blanc 18.50€ 23.00€

Chateau Saint Pierre Tradition (Les Arcs sur Argens)

rouge, rosé, blanc13.00€21.00€

Champagne brut70.00€

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. 5cl6.70€

Whisky 5cl 7.00€

Pastis (51, Ricard) 5cl 3.00€

Baby 5cl5.10€

Kir au vin blanc 12cl 4.80€

Apéritif 5cl 5.80€

Digestif 2.5cl6.50€

Evian, San pellegrino 1/2L4.30€

Evian, San pellegrino Litre5.20€

Soda 25cl3.60€

Limonade ou sirop 25cl2.60€

Thé nature Lait/Ctron 3.00€

Infusion Tilleul/Verveine 3.00€

Café noir expresso Nespresso2.50€

Cappuccino Nespresso 3.80€

Café crème Nespresso 4.00€

Latté Macchiato Nespresso 5.00€

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€

Pêche jaune 8.70€

Lavande sauvage 8.70€

Carte des bières

A partager ou « pas » ! La bière la Mouss'Terrienne l'authentique bière du Verdon

Blonde au miel 50cl10.00€

Ambrée au miel 50cl10.00€

Bière pression Stella 25 cl 3.10€

Desperados 33cl5.50€

Bière pression Stella 50cl6.20€

Leffe pression 50cl 8.20€

Supplément Sirop ou Rondelle 0.30€

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

Plats bénéficiants de la charte

« Pays Gourmand » qui met à l'honneur
produits du terroir et notre « savoir faire »

Cuisine titrée « Maître Restaurateur »

Modes de paiement acceptées:

Espèces / chèques bancaires

chèques vacances ANCV / cartes bancaires

exceptés Diners club et American express

