



ENTRÉES

Starters

| | |
|---|-------|
| Aumônière de chèvre chaud <i>Salade, tomate, radis, noix, pignons de pin, chèvre frais</i> <i>Warm goat's cheese purse (lettuce, tomato, radish, nuts, pine nuts, goat's cheese)</i> | 10,00 |
| Salade de la Vallée <i>Salade, tomate, radis, secca, sanguins, chèvre chaud</i> <i>Valley salad (lettuce, tomato, local dried beef, red pine mushrooms, warm goat's cheese)</i> | 11,00 |
| Tomate mozzarella <i>Tomato & mozzarella cheese</i> | 10,00 |
| Terrine de campagne et ses sanguins <i>Country terrine & red pine mushrooms</i> | 10,00 |
| Assiette de jambon cru <i>Dry cured ham plate</i> | 11,00 |
| Assiette de charcuterie <i>Cold cuts meat plate</i> | 11,00 |
| Antipasti de légumes grillés et son jambon cru <i>Grilled vegetable antipasti & dry cured ham</i> | 11,00 |
| Moules farcies <i>Stuffed mussels</i> | 11,00 |
| Assiette de foie gras et son chutney de figues <i>Foie gras (goose liver pate) & fig chutney</i> | 12,00 |
| Assiette de fromages variés <i>Assorted cheese plate</i> | 6,00 |
| Salade verte <i>Green salad</i> | 3,00 |





VIANDES

Meat

Pavé de rumsteak du pays à la plancha

Grilled piece of local rumpsteak

13,00

Steak tartare

12,00

Carpaccio de secca et sa tomate mozzarella

Local dried beef carpaccio, tomato & mozzarella cheese

12,00

Côtes d'agneau de Sisteron à la crème d'ail

Sisteron lamb chops & garlic cream

13,00

Brochette de magret de canard sauce au miel

Duck breast brochettes & honey sauce

15,00

Daube de bœuf* et ses raviolis ou ses gnocchis

Beef stew and ravioli or gnocchi

15,00

Assiette de frites

French fries

4,00

Supplément sauce aux cèpes

Cep sauce supplement

2,00

Menu enfant 8,00

Steak haché frites

Jambon frites

(ou tagliatelles)

Tagliatelles Bolognaise

Glace

Kid's corner 8,00

Ground beef, french fries

Ham, french fries

(or tagliatelle)

Tagliatelle Bolognese

Ice-cream

POISSONS

Fish

Filet de rouget et sa sauce vierge, pomme de terre au four

Red mullet fillet, olive oil sauce, baked potatoes

12,00

Trio de la mer

Gambas, noix de Saint-Jacques, filets de rougets

à la plancha et sauce vierge

*Fisherman's trio : tiger shrimp, scallop, grilled red mullet fillet
& olive oil sauce*

16,00





AUBERGE DU PLANET

PÂTES

Pasta

| | | | |
|---|-------|--|-------|
| Tagliatelles au pistou <i>Tagliatelle al pesto</i> | 9,00 | Raviolis à la Bolognaise <i>Ravioli alla Bolognese</i> | 13,00 |
| Tagliatelles à la Bolognaise <i>Tagliatelle alla Bolognese</i> | 10,00 | Raviolis aux cèpes <i>Ravioli in cep sauce</i> | 13,00 |
| Tagliatelles aux cèpes <i>Tagliatelle in cep sauce</i> | 11,00 | Gnocchis au pistou <i>Gnocchi al pesto</i> | 10,00 |
| Tagliatelles aux légumes <i>Tagliatelle with fresh vegetables</i> | 10,00 | Gnocchis à la Bolognaise <i>Gnocchi alla Bolognese</i> | 11,00 |
| Raviolis au pistou <i>Ravioli al pesto</i> | 12,00 | Gnocchis aux cèpes <i>Gnocchi in cep sauce</i> | 12,00 |

PIZZAS

| | |
|---|------|
| Marguerite <i>Tomate, Cantal, olives, herbes</i> <i>Tomato, Cantal cheese, olives, herbs</i> | 9,00 |
| Reine <i>Tomate, jambon, champignons, Cantal, olives, herbes</i> <i>Tomato, ham, mushrooms, Cantal cheese, olives, herbs</i> | 9,00 |
| 4 fromages <i>Tomate, Cantal, bleu, chèvre, mozzarella, olives, herbes</i> <i>Tomato, Cantal cheese, blue cheese, goat's cheese, mozzarella, olives, herbs</i> | 9,00 |
| 4 saisons <i>Tomate, jambon, champignons, Cantal, poivron, artichaut, olives, herbes</i> <i>Tomato, ham, mushrooms, Cantal cheese, peppers, artichokes, olives, herbs</i> | 9,00 |
| L'entrevalaise <i>Tomate, Cantal, secca, champignons, olives, herbes</i> <i>Tomato, Cantal cheese, local dried beef, mushrooms, olives, herbs</i> | 9,00 |
| La cannibale <i>Tomate, Cantal, viande hâchée, œuf, olives, herbes</i> <i>Tomato, Cantal cheese, ground beef, egg, olives, herbs</i> | 9,00 |
| La Napolitaine <i>Tomate, Cantal, anchois, capres, olives, herbes</i> <i>Tomato, Cantal cheese, anchovies, capers, olives, herbs</i> | 9,00 |





DESSERTS

Tarte aux pommes et sa boule vanille 5,00
Apple pie with a scoop of vanilla ice cream

Mousse au chocolat 5,00
Chocolate mousse

Crème caramel 5,00
Caramel Custard

Fondant au chocolat et sa crème anglaise 5,00
Chocolate fudge & English custard

Profiteroles 5,00

Dessert du jour 5,00
Dessert of the day

Café gourmand 6,50
Gourmet coffee

GLACES & SORBETS *Ice cream*

1 boule 1 scoop 1,50

2 boules 2 scoops 3,00

3 boules 3 scoops 5,00

Vanille, chocolat, café, praliné, pistache, Malaga
Vanilla, chocolate, coffee, praline, pistachio, rum & grape

Citron, fraise, framboise, cassis, poire, coco
Lemon, strawberry, raspberry, blackcurrant, pear, coconut

COUPES GLACÉES *Sundaes*

SANS ALCOOL ALCOHOL FREE

Chocolat liégeois 6,00
Glace chocolat, chocolat chaud, chantilly, amandes grillées
Chocolate ice-cream, chocolate sauce, whipped cream, almonds

Café liégeois 6,00
Glace café, nappage café, chantilly, amandes grillées
Coffee ice-cream, coffee sauce, whipped cream, almonds

Dame blanche 6,00
Glace vanille, chocolat chaud, chantilly, amandes grillées
Vanilla ice-cream, chocolate sauce, whipped cream, almonds

AVEC ALCOOL WITH ALCOHOL

Colonel 7,00
Sorbet citron, vodka
Lemon sorbet, vodka

After Eight 7,00
Sorbet menthe, chocolat chaud, Get 27, chantilly
Mint sorbet, chocolate sauce, Get 27, whipped cream

Doudou du capitaine 7,00
Glace Malaga, rhum
Rum & grape ice-cream, rum

Williamine 7,00
Sorbet poire, eau de vie de poire
Pear sorbet, pear brandy

Supplément chantilly 1,00
Whipped cream supplement





MENU À 21,00 €

ENTRÉES

Starters

Aumonière de chèvre chaud

Salade, tomate, radis, noix, pignons de pin, chèvre frais
Warm goat's cheese purse (lettuce, tomato, radish, nuts, pine nuts, goat's cheese)

Terrine de campagne et ses sanguins

Country terrine & red pine mushrooms

Carpaccio de secca

Local dried beef carpaccio

Antipasti de légumes grillés

et son jambon cru

Grilled vegetable antipasti & dry cured ham

Moules farcies

Stuffed mussels

Assiette de foie gras et son chutney de figues

Foie gras (goose liver pate) & fig chutney

PLATS

Main courses

Pavé de rumsteak du pays à la plancha

Grilled piece of local rumpsteak

Côtes d'agneau de Sisteron à la crème d'ail

Sisteron lamb chops & garlic cream

Brochette de magret de canard sauce au miel

Duck breast brochettes & honey sauce

Daube de bœuf* et ses tagliatelles

Beef stew and tagliatelle

Steak tartare

Filet de rouget et sa sauce vierge, pomme de terre au four

Red mullet fillet, olive oil sauce, baked potatoes

Plat du jour

Today's special

DESSERTS

Tarte aux pommes et sa boule vanille

Apple pie with a scoop of vanilla ice cream

Mousse au chocolat

Chocolate mousse

Crème caramel

Caramel Custard

Profiteroles

Fondant au chocolat et sa crème anglaise

Chocolate fudge & English custard

Dessert du jour

Dessert of the day

Glace ou sorbet 2 boules

Ice cream or sorbet, 2 scoops





AUBERGE DU PLANET

APÉRITIFS

| | |
|----------------------------|------|
| Kir cassis ou framboise | 3,00 |
| Pastis 51, Ricard, 2 cl | 3,00 |
| Mauresque | 3,50 |
| Perroquet | 3,50 |
| Tomate | 3,50 |
| Momie | 1,50 |
| Picon | 3,00 |
| Martini | |
| rouge ou blanc, 4 cl | 3,00 |
| Porto | 3,00 |
| Americano | 5,00 |
| J&B, 3 cl | 5,00 |
| Jack Daniel's, 3 cl | 6,00 |
| Baby | 3,00 |
| Vodka, 3 cl | 4,00 |
| Gin, 3 cl | 4,00 |
| Apéritif maison | 3,00 |
| Bitter 15 cl (sans alcool) | 2,00 |

DIGESTIFS

| | |
|------------------|------|
| Limoncello | 3,50 |
| Génépi | 4,00 |
| Cognac | 4,00 |
| Fine Calvados | 4,00 |
| Bas Armagnac | 4,00 |
| Grand Marnier | 4,00 |
| Cointreau | 4,00 |
| Get 27 | 4,00 |
| Rhum Saint-James | 4,00 |
| Poire William | 4,00 |
| Marie Brizard | 4,00 |

SODAS

| | |
|-------------------------|------|
| Sirop à l'eau, 25 cl | 1,50 |
| Limonade, 25 cl | 2,00 |
| Diabolo, 25 cl | 3,00 |
| Perrier, 33 cl | 3,00 |
| Coca, Coca light, 33 cl | 3,00 |
| Orangina, 25 cl | 3,00 |
| Schweppes, 20 cl | 3,00 |
| Ice tea, 25 cl | 3,00 |

BIÈRES

| | |
|----------------------------|------|
| Pression, Heineken 25 cl | 3,00 |
| Bock, 15 cl | 2,00 |
| Monaco | 3,00 |
| Panaché | 3,00 |
| Picon bière | 4,00 |
| Carlsberg, bouteille 25 cl | 3,00 |
| 1664, bouteille 25 cl | 3,00 |

EAUX MINÉRALES

| | |
|------------------------|------|
| Vittel, 50 cl | 3,00 |
| Badoit, 50 cl | 3,50 |
| San Pellegrino, 50 cl | 3,50 |
| San Pellegrino, 100 cl | 6,00 |

JUS DE FRUIT

| | |
|--------------------------|------|
| Orange – Pomme – Abricot | |
| Tomate – Ananas – Raisin | |
| Pamplemousse | |
| 25 cl | 3,00 |

BOISSONS CHAUDES

| | | | | | |
|-----------|------|------------|------|----------------------------------|------|
| Café | 1,50 | Café crème | 2,20 | Thé | 2,20 |
| Décaféiné | 1,50 | Cappuccino | 2,50 | <i>Earl Grey, Citron, Menthe</i> | |
| Noisette | 1,70 | Chocolat | 2,70 | Infusion | 2,20 |

