

Salades & Pâtes

Salade Printanière

13

Spring Salad

Salade aux Légumes du moment
Spring salad with Seasonal vegetables

Salade Veggie

14

Veggie Salad

Salade printanière aux émincés 100% végétaux
Spring salad with plant-based protein strips

Salade du Champsaur

14

Champsaur Salad

Salade verte accompagnée des incontournables
Tourtons et Ravioles du Champsaur, pointe de Miel
Green salad with Tourtons and Ravioles from Champsaur, a
touche of honey

Salade César

14

Cesar Salad

Mix de Salade, Tomates, Oignons, Poulet pané,
Copeaux de Parmesan, Sauce César
Salad Mix, Tomatoes, Onions, Breaded Chicken, Parmesan
Shavings, Caesar Sauce

Pâtes Italiennes

13

Italian Pasta

Servies avec sauce de votre choix :
Bleu des Hautes Alpes, Cèpes ou Morilles (selon
saison), Pesto, Carbonara
Served with your choice of sauce : Local Blue Cheese, Porcini or
Morels (depending on season), Preto, Carbonara

Burgers

Classic' Burger

15

Steak Haché de boeuf, Fromage
fondant, Laitue croquante, Tomates
Fraîches et Oignons doux
Beef burger with melted cheese, Crunchy
lettuce, fresh tomatoes and sweet onions

Burger Champsaurin

15

Classique revisité avec une touche
de fromage local du Champsaur
Classic revisited with a touch of local
Champsaur cheese

Burger Veggie

17

Steak de céréales, Fromage
fondant, Crudité, Sauce maison
Cereal steak, Melting cheese, Raw
vegetables, Homemade sauce

Napo' Resto

Grillades & Spécialités

Pièce du Boucher Grillée à la Plancha

20

Grilled Beef rib steak

Pièce de Boeuf accompagnée de frites fraîches, Sauce Cèpes ou Morilles (selon saison) ou Bleu local
Beef steak with fresh-cut fries, Porcini or Morel Sauce (depending on season) or local blue cheese sauce

Champsouillette

21

"L'Andouillette Locale" grillée à la plancha délicatement parfumée à la moutarde, au vin blanc et aux oignons fondants

Local grilled Andouillette on the griddle, delicately flavoured with mustard, white wine and melting onions

Truite aux Amandes

22

Almond Trout

Truite locale dorée à la poêle, parsemée d'amandes, servie avec riz et légumes

Pan-fried local Trout, sprinkled with almonds, served with rice and vegetables

Camembert'Pizz

23

Un Camembert entier, fondant et moelleux, enveloppé dans notre pâte à pizza artisanale, le tout cuit au feu de bois, au choix relevé à la truffe ou au duo Miel / Thym

A whole Camembert cheese, melting and soft, wrapped in our artisanal pizza dough, all baked in a wood-fired oven, your choice : enhanced with truffle or the honey & thyme duo

Magret de Canard Grillé

23

Grilled Duck Breast

Délicatement rosé accompagné d'une sauce à l'orange, servi avec un gratin maison et légumes

Delicately pink with orange sauce, served with homemade gratin and vegetables

Côte de Boeuf (500g)

32

Rib of Beef

accompagnée de gratin maison et légumes de saison

Rib of beef with homemade gratin and seasonal vegetables

Napo' Resto

Pizzas

cuites au Feu de bois

Toutes nos Pizzas sont cuisinées Maison
au maximum avec des Produits Frais et Locaux, garnies
d'Olives noires et d'Origan

Notre pâte est préparée avec un Levain naturel et de la farine des Moulins Céard
La fermentation au Levain permet une pré-digestion du gluten et le rend plus assimilable

Napolitaine	11
Sauce Tomate, Anchois, Câpres <i>Tomato sauce, anchovy, Capers</i>	
Jambon Fromage	11
Sauce Tomate, Jambon blanc local, Fromage, Mozzarella Fior di Latte <i>Tomato sauce, Local Ham, Cheese, Mozzarella Fior di Latte</i>	
Moza'	11
Sauce Tomate, Mozzarella Fior di Latte <i>Tomato Sauce, Mozzarella Fior di Latte</i>	
Royale	13
Sauce Tomate, Jambon blanc local, Champignons, Mozzarella Fior di Latte <i>Tomato Sauce, Local Ham, Mushrooms, Mozzarella Fior di Latte</i>	
Grizzli	13
Sauce Tomate, Chèvre local, Miel, Mozzarella Fior di Latte <i>Tomato Sauce, Local Goat Cheese, Honey, Mozzarella Fior di Latte</i>	
Chorizo	13
Sauce Tomate, Chorizo, Oignons, Mozzarella Fior di Latte <i>Tomato Sauce, Chorizo, Onion, Mozzarella Fior di Latte</i>	
Reine	13
Sauce Tomate, Jambon blanc local, Câpres, Coeurs d'Artichauts, Mozzarella Fior di Latte <i>Tomato Sauce, Local Ham, Capers, Artichoke Hearts, Mozzarella Fior di Latte</i>	
Veggie	13
Sauce Tomate, Poivrons, Oignons, Aubergines, Champignons, Tomates cerises, Mozzarella Fior di Latte <i>Tomato Sauce, Peppers, Onions, Eggplant, Mushrooms, Cherry Tomatoes, Mozzarella Fior di Latte</i>	
4 Fromages	15
Sauce Tomate, Bleu de Pays, Chèvre de Pays, Raclette locale, Mozzarella Fior di Latte <i>Tomato Sauce, Local Blue Cheese, Local Goat Cheese, Local Raclette cheese, Mozzarella Fior di Latte</i>	
Cabécou	15
Sauce Tomate, Chèvre de Pays, Lardons, Oignons, Mozzarella Fior di Latte <i>Tomato Sauce, Local Goat Cheese, Bacon, Onions, Mozzarella Fior di Latte</i>	
Au'Blue	15
Sauce Tomate, Aubergines grillées, Bleu des Hautes Alpes, Pesto à l'Ail des Ours, Mozzarella Fior di Latte <i>Tomato Sauce, Grilled Eggplant, Local Blue Cheese, Garlic Pesto, Mozzarella Fior di Latte</i>	
Napoléon	17
Sauce Tomate, Jambon cru local, Roquette, Parmesan, Tomates cerises, Pesto à l'Ail des Ours, Mozzarella Fior di Latte <i>Tomato Sauce, Local raw Ham, Rocket, Parmesan, Cherry Tomatoes, Garlic Pesto, Mozzarella Fior di Latte</i>	
Marie Antoinette	17
Sauce Tomate, Truite Fumée, Roquette, Tomates cerises, Pesto à l'Ail des Ours, Mozzarella Fior di Latte <i>Tomato Sauce, Smoked Trout, Rocket, Cherry Tomatoes, Garlic Pesto, Mozzarella Fior di Latte</i>	
Raclett'Pizz	18
Sauce blanche, Raclette locale, Jambon blanc & Jambon cru local, Oignons, Mozzarella, Ail des ours <i>White Sauce, Local Raclette cheese, Local Ham & Raw Ham, Onions, Mozzarella, Garlic</i>	

Sauce Blanche : +1€ - Ingrédient supp : +1€ - Calzone : +3€

Napo' Resto