



Napo'Resto

BIENVENUE
WELCOME

*Producteurs locaux et régionaux
Cuisine maison*

Nous travaillons autant que possible en circuits courts avec des producteurs engagés.

Selon les arrivages, certains produits peuvent être remplacés par des équivalents.

Nos partenaires locaux :

*Fromagerie Ebrard • Salaisons du Champsaur • GAEC Ferme du Veyre
Ets Massa • Moulins Céard • Miel Serres • Alpoeuf • Pisciculture du Champsaur*

PLATS & SPECIALITES

Gratin de ravioles du Champsaur	21€
Petites quenelles gratinées à la crème fraîche et au fromage. Servi avec salade. Morilles - Fromage Bleu ou Nature <i>Champsaur ravioli baked with cream, cheese. Served with salad.</i> <i>Morel Mushrooms – Blue Cheese or Plain</i>	
Ombre de Fontaine de la Motte en Champsaur	23€
Saumon (Cristivomer) élevé localement, grillé délicatement. Servi avec gratin dauphinois et légumes. <i>Local fountain salmon, gently grilled. Served with dauphinois gratin and vegetables.</i>	
Camembert’Pizz au feu de bois	25€
Camembert entier fondant enveloppé dans une pâte artisanale, cuit au feu de bois. Servi avec salade et salaison locale, Saveur au choix : truffé ou thym-miel. <i>Whole creamy Camembert baked in artisanal dough in a wood-fired oven.</i> <i>Served with salad and local cured meats. Flavour : truffle or thyme & honey</i>	
Champsouillette	22€
Saucisse artisanale du Champsaur. Servie avec frites et salade. <i>Local Andouillette sausage grilled with mustard, white wine and caramelized onions.</i> <i>Served with french fries and salad.</i>	
Magret de canard grillé	23€
Magret rosé, sauce à l’orange, gratin maison et légumes de saison. <i>Pink duck breast with orange sauce, homemade gratin and seasonal vegetables.</i>	
Entrecôte grillée à la plancha	26€
Entrecôte tendre servie avec frites fraîches. Sauces : Morilles ou Bleu Local <i>Tender beef steak served with fresh-cut fries. Sauces : Morel or Local blue cheese</i>	
Côtelettes d’Agneau	30€
servies avec Gratin d’oreilles d’anes et salade verte <i>Lamb Chops served with “Oreilles d’Âne” gratin (local spinach and pasta gratin) and green salad.</i>	

FROMAGES

Raclette du Champsaur au lait cru de vache

25€ / pers

Servie avec pommes de terre, salaisons de montagne et salade verte.

Variantes : Nature • Ail des ours • Poivre • Génépi

Served with potatoes, mountain-cured meats and green salad. Flavours : Plain • Wild garlic • Pepper • Génépi

Minimum 2 personnes.

Raclette de chèvre

25€ / pers

Fromage de chèvre local, plus léger et digeste, servi avec pommes de terre, salaisons et salade verte.

Local goat cheese raclette, lighter and more digestible, served with potatoes, cured meats and salad.

Minimum 2 personnes.

Fondue Savoyarde

29€ / pers

Comté, Beaufort, Emmental, vin blanc.

Servie avec salade verte et Salaisons locales

Variante : aux Morilles

Comté, Beaufort, Emmental with white wine served with green salad and local cured meat.

Option : with morel mushrooms

Minimum 2 personnes.

SALADES - PÂTES - BURGERS

Salade du Champsaur 18€

Tourtons, ravioles, jambon cru et miel local.

Mixed salad with local Tourtons, Ravioles, cured ham and honey.

Pâtes italiennes 14€

Sauces : Bleu local • Morilles • Pesto • Carbonara

Sauces: Local blue • Morels • Pesto • Carbonara

Burger d'Ici 17€

Au choix : Bleu du Queyras - Morilles - Raclette

Choice of flavour: Bleu du Queyras cheese - Morels - Raclette

Double Burger d'Ici 22€

Au choix : Bleu du Queyras - Morilles - Raclette

Choice of flavour: Bleu du Queyras cheese - Morels - Raclette

Salade du Marché 18€

Selon arrivages

Market Salad (seasonal selection)

Menu Kid'Napo 15€

Jus de pomme Local

Gratin de Ravioles du Champsaur accompagné de Frites

2 Boules de glace artisanale de la maison M'Ice (Champsaur)

Local Apple Juice

Champsaur Ravioles Gratin served with French Fries

Two scoops of artisan ice cream from M'Ice (Champsaur)

Les Pizzas

*Produits frais & locaux
Cuisson au feu de bois
Pâte au levain naturel
Pâte maison*

Grizzli Chèvre local, miel, mozzarella. <i>Local goat cheese, honey and mozzarella.</i>	13€
4 Fromages Bleu, chèvre, raclette locale, mozzarella. <i>Local blue cheese, goat cheese, raclette and mozzarella.</i>	15€
Au'Blue Aubergines grillées, bleu des Hautes-Alpes, pesto. Grilled eggplant, local blue cheese and pesto.	15€
Napoléon Jambon cru local, roquette, parmesan, tomates cerises, pesto. <i>Local cured ham, rocket, parmesan, cherry tomatoes and pesto.</i>	17€
Tarti'Pizz Sauce blanche, oignons, lardons, Reblochon. <i>White sauce, onions, bacon and Reblochon cheese.</i>	18€
Calzone Jambon Local / fromage / œuf, servie avec une salade. Local Ham, cheese, egg, served with salad.	18€

Toutes nos Pizzas sont garnies d'Olives noires et d'Origan

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

Les Pizzas

*Produits frais & locaux
Cuisson au feu de bois
Pâte au levain naturel
Pâte maison*

Napolitaine Sauce tomate, anchois, câpres <i>Local Ham, mozzarella</i>	11€
Mozza' Mozzarella <i>Mozzarella</i>	11€
Royale Jambon blanc local, champignons, mozzarella <i>Local ham, mushrooms, mozzarella</i>	13€
Chorizo Chorizo, oignons, mozzarella <i>Chorizo, onions, mozzarella</i>	13€
Végétarienne Poivrons, oignons, aubergines, champignons, tomates cerises, mozzarella <i>Peppers, onions, eggplant, mushrooms, cherry tomatoes, mozzarella</i>	13€
Cabécou Chèvre local, lardons, mozzarella <i>Local goat cheese, bacon, mozzarella</i>	15€

Toutes nos Pizzas sont garnies d'Olives noires et d'Origan

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