

## \* PLAT DU JOUR 12.50€

### LES SALADES REPAS

\* Salade Chèvre chaud 13.50€   
(salade, toasts de chèvre, miel, noix)

\* Salade Cesar 13.50€  
(salade, aiguillettes de poulet pané, croutons  
mais, grana padano)

\* Assiette du Skieur 13.50€  
(salade, jambon cru, palet de pommes de  
terre, tome du berger)

\* Assiette Pêcheur 14.00€  
(salade, filet de truite fumée, rilette de truite)

\* Salade Verte 4.00€ 

### LES VIANDES

\* Aiguillettes de poulet pané frites 11.00€

\* Haché 150gr (frais) frites 12.00€

\* Haché 150gr (frais) à cheval frites 12.50€

\* Andouillette frites 14.20€

\* Tartare 180gr frites 15,20€

\* Entrecôte frites 18.00€

### LES SPECIALITÉS

\* Croque monsieur maison 5.50€  
(Pain, jambon cuit, fromage à raclette)

\* Gratin de ravioles du Champsaur  
épinards 13.20€ 

\* Gratin de Crozets & jambon cru gratiné au  
bleu du Queyras 14.20€

\* Pélà 14.00€   
(gratin de pommes de terres, oignons,  
fromage à raclette)

### LES OEUF

\* Oeuf au plat 4.50€ 

\* Omelette nature 6.30€ 

\* Omelette jambon ou fromage  
ou champignons 7.40€

\* Omelette royale 7.90€  
(jambon, fromage, champignons)

### LES PÂTES

\* Pâtes napolitaine 9.50€ 

\* Pâtes au pesto 9.50€ 

\* Pâtes bolognaise 10.50€

\* Pâtes carbonara 10.50€

### DIVERS

\* Frites 4.50€

\* Sandwich 4.00€

\* Pizza (la part) 4.80€

\* Tarte salée (la part) 5.60€ 

\* Potage maison 8.00€

\* Ratatouille 8.00€ 

### LES DESSERTS

Yaourt 1.70€

Assiette de fromages 6.00€

Faisselle nature 3.50€

Faisselle myrtilles 5.00€

\* Panna cotta caramel ou fraise 5.00€

\* Mousse au chocolat 5.00€

\* Pâtisserie 6.00€

\* Gateau au chocolat 5.00€

\* Gaufre au sucre 4.50€

\* Gaufre au Nutella 5.50€

\* Gaufre confiture 5.50€



### Plats vegetariens

#### BUCHER - LONGET - VISO - RAZIS

Veillez a repérer votre zone afin de l'indiquer  
lorsque vous passerez commande. Cela nous  
permettra de vous retrouver plus facilement pour  
vous apporter vos plats.



\* Les plats « faits maison » sont élaborés  
sur place à partir de produits bruts.

## LES BOISSONS FROIDES

Jus de fruits 3.00€  
(Orange, Pêche, Ananas, Abricot, Pamplemousse, ACE, Pomme, Tomate)

Sodas 3.50€  
(Coca, Coca zero, Orangina, Fuzetea peche, Schweppes Tonic, Schweppes Agrumes, Schweppes Lemon, Cacolac, Oasis tropical)

	50cl	1L
Evian/Badoit/San Pellegrino	3.00€	6.00€

Cidre bouteille 75CL 12.00€

Cidre bouteille 25CL 3.50€

1/4 Perrier 3.00€

1/4 limonade ou eau 2.00€

Sirop 2.00€

Diabolo 2.30€

Lait froid 2.00€

Lait sirop 2.30€

Citron pressé 4.00€

Orange pressée 4.50€

## LES BOISSONS CHAUDES

Cafe 1.50€

Cafe double 2.80€

Cafe creme ou deca 1.60€

Grand creme ou deca 3.00€

Capuccino 2.50€

Thé (au verre) 2.70€

Infusion (au verre) 2.70€

Chocolat 3.00€

Chocolat viennois 3.20€

Lait chaud 2.00€

Citron chaud 3.40€

Gimber 3.60€

(gingembre, citron, épices)

Vin chaud 3.60€

Grog 4.20€

## LES VINS

Le vin au verre 12CL 5.00€  
Rouge/Rosé/Blanc A.O.C

Le vin au pichet Rouge/Rosé/Blanc  
25CL 5.00€  
50CL 7.00€  
1L 10.00€

Vin des Hautes-Alpes BIO 75CL  
Domaine de Treilloux BIO  
Rouge/Rosé/Blanc 22.00€

Cote du Luberon La verrerie Vallée du Rhône  
A.O.P BIO 50CL 75CL  
Rouge 20.00€ 30.00€

## LES BIÈRES

### BIERE PRESSION

Bock Météor Grand Malte 2.00€

Pression Météor Grand Malte 3.50€

Pinte Météor Grand Malte 6.50€

Bock Face nord IPA (Isère) 3.00€

Pression Face nord IPA (Isère) 5.00€

Pinte Face nord IPA (Isère) 9.50€

Picon Biere 5.00€

### BIERES LOCALES EN BOUTEILLES

Glaci'ale 33CL (Blanche 5°) 5.70€

Caturige 33CL (Blonde 6°) 5.70€

Dure à cuire 33CL (Ambrée 7,5°) 5.70€

Culminante 33CL 5.70€

(Bière blonde au génépi 6,5°)

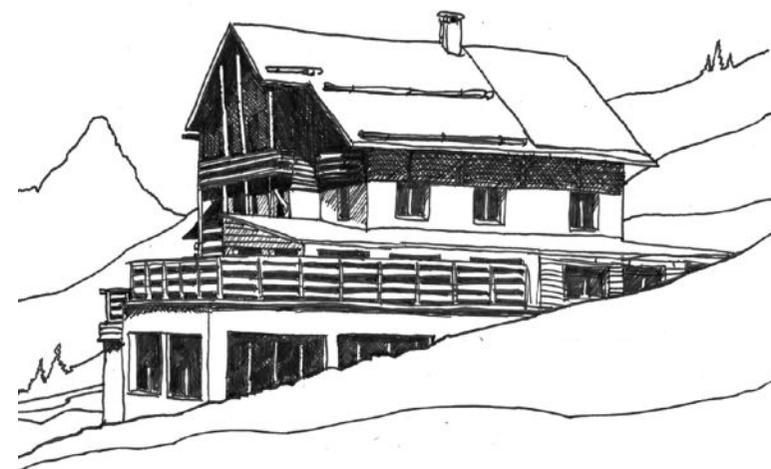
Green Bomb (Houblonnée 9°) 5.70€

Point de peur (Rousse 7,8°) 5.70€

L'EQUIPE ★★★

HOTEL SPA  
PISCINE  
BAR-RESTAURANT

## CARTE DU SNACK



04 92 45 83 20

[hotel@lequipedemolines.fr](mailto:hotel@lequipedemolines.fr)



Hotel Restaurant l'Equipe  
de Molines



hotel\_lequipe