

CARTE & MENUS

RESTAURANT FERMÉ LE MIDI



HOTEL ★★★ SPA RESTAURANT
L'EQUIPE

MOLINES EN QUEYRAS

04 92 45 83 20

hotel@lequipedemolines.fr



hotel_lequipe



Hotel Restaurant
l'Equipe de Molines

LE MENU ENFANT 10€

STEAK HACHE ou CHUNK DE POULET PANE

FRITES ou PATES

BARRE GLACÉE

LE PLATEAU MONTAGNARD 25€

*PÊLÂ 

(Gratin de pommes de terre, oignons,
fromage du queyras)

OU

*GRATIN DE RAVIOLES DU 
CHAMPSAUR AUX EPINARDS

PETITE CHARCUTERIE

SALADE VERTE

FAISSELLE DE FROMAGE BLANC AUX
MYRTILLES

Servi sur un plateau

QUEY'GRILL 22€

*SAUCISSE DE PORC AUX LEGUMES
(Charcuterie poivre et sel à Abriès)

ET

*CÔTE D'AGNEAU DES HAUTES ALPES
GRILLÉE

FRITES / SALADE VERTE

DESSERT



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

MENU ALPIN 30€

*OREILLES D'ÂNE 

(gratin d'épinard & d'oseille)

ou

*ENTRÉE DU PÊCHEUR

(Truite fumée & rillettes de Châteauroux-Les-Alpes)

ou

*TERRINE MAISON

(Porc ou volaille avec pistache et noisette)

*CARRÉ D'AGNEAU DES HAUTES ALPES

ou

*MIJOTÉ D'AGNEAU DES HAUTES ALPES AU ROMARIN

ou

*TRUITE MEUNIÈRE OU AUX AMANDES de Châteauroux-Les-Alpes

*DESSERT AU CHOIX (sauf le café gourmand)



Plats vegetariens



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

SALADE REPAS

* SALADE DU CHAMPSAUR ————— 15€
(Salade verte, Jambon cru, Ravioles et Tourtons du Champsaur aux pommes de terre)

* SALADE 3 FROMAGES DU QUEYRAS  ————— 15€
(Salade verte, 3 toast au fromages du Queyras, noix)

* ASSIETTE PÊCHEUR ————— 15€
(Faisselle aux herbes, filet de truite fumée, rillettes de truite, toast de tapenade)
(Truite de Chateauroux les Alpes)

* SALADE ITALIENNE ————— 15€
(Salade verte, burrata, tomates, melon, boeuf séché des alpes)

A PARTAGER

PLANCHE DE CHARCUTERIE / FROMAGE ————— 13€



Plats végétariens



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


*TRUITE DE CHATEAUROUX-LES-ALPES MEUNIÈRE 16€

*TRUITE DE CHATEAUROUX-LES-ALPES AUX AMANDES 18€

*PÂTES TOMATE BASILIC  10€

*TARTARE DE BOEUF (Salade, frites) 18€

*COTES D'AGNEAU GRILLÉES Agneau des Hautes-Alpes 19€

*ENTRECOTE GRILLÉE Origine France 21€
(sauce au morille, cèpes, poivre)

OMELETTES AUX OEUFS **BIO**

*NATURE (Salade verte ou frites)  10€

*AUX HERBES OU FROMAGE (Salade verte ou frites)  11€

*CAMPAGNARDE pommes de terre, lardons, oignons (Salade verte ou frites) 13€



Plats végétariens



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

SPECIALITÉS

IL EST PRÉFÉRABLE DE COMMANDER À L'AVANCE POUR ÉVITER L'ATTENTE

* FONDUE SAVOYARDE

avec salade verte

20€ / personne

* FONDUE SAVOYARDE

avec jambon cru & salade verte

23€ / personne

* FONDUE BOURGUIGNONNE

avec salade verte & pommes de terre
(minimum 2 personnes)

24€ / personne



Plats vegetariens



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

SPECIALITÉS

IL EST PRÉFÉRABLE DE COMMANDER À L'AVANCE POUR ÉVITER L'ATTENTE

*** RACLETTE**

avec jambon cuit fumé, jambon speck, boeuf séché des alpes, salade verte et pommes de terre

(minimum 2 personnes)

27€ / personne

*** PIERRADE**

Boeuf, veau, magret de canard, andouillette, poitrine fumée, légumes
Avec salade verte et pommes de terre

(minimum 2 personnes)

27€ / personne



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