

## \* PLAT DU JOUR 14.00€

### LES SALADES REPAS

- \* Salade Chèvre chaud 14.00€ (salade, toasts de chèvre, miel, noix)
- \* Salade Cesar 14.00€ (salade, aiguillettes de poulet pané, croutons mais, grana padano)
- \* Assiette du Skieur 14.00€ (salade, jambon cru, palets de pommes de terre, tome du berger)
- \* Le Casse-croûte 14.00€ (Terrine, jambon cru, rosette, fromage du Queyras)
- \* Salade Verte 4.00€

### LES VIANDES

- \* Aiguillettes de poulet panés frites 12.50€
- \* Haché 150gr (frais) frites 13.50€
- \* Haché 150gr (frais) à cheval frites 14.00€
- \* Andouillette frites 15.00€
- \* Tartare 180gr frites 16.00€
- \* Entrecôte frites 19.50€

### LES SPECIALITÉS

- \* Croque Monsieur Maison 6.00€ (Pain, jambon cuit, fromage à raclette)
- \* Gratin de ravioles du Champsaur épinards 13.50€
- \* Gratin de crozets & jambon cru gratiné au bleu du Queyras 15.00€
- \* Tartiflette ( pommes de terre, lardons, oignons reblochon ) 15.00€

### LES OEUFS

- \* Oeuf au plat 4.50€
- \* Omelette nature 6.50€
- \* Omelette jambon ou fromage ou champignons 7.50€
- \* Omelette royale 8.00€ (jambon, fromage, champignons)

### LES PÂTES

- \* Pâtes au pesto 10.50€
- \* Pâtes bolognaise 12.00€
- \* Pâtes carbonara 12.00€

### DIVERS

- \* Frites 4.50€
- \* Sandwich 4.00€
- \* Pizza (la part) 4.80€
- \* Tarte salée (la part) 6.00€
- \* Potage maison 8.00€
- \* Assiette de légumes 7.50€

### LES DESSERTS

- Yaourt 1.70€
- 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 5.00€
- \* Gaufre au Nutella 6.00€
- \* Gaufre confiture 6.00€



### 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 3.50€  
(Orange, Pêche, Ananas, Abricot, Pamplemousse, ACE, Pomme, Tomate)

Sodas 3.80€  
(Coca, Coca zero, Coca Cherry, Orangina, Fuzetea peche, Schweppes Tonic, Schweppes Agrumes, Cacolat, Oasis tropical)

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

Cidre bouteille 75CL 13.00€

Cidre bouteille 33CL 4.50€

1/4 Perrier 3.50€

1/4 limonade ou eau 2.50€

Sirop 2.50€

Diabolo 2.80€

Lait froid 2.50€

Lait sirop 2.80€

Citron pressé 4.00€

Orange pressée 4.50€

## LES BOISSONS CHAUDES

Cafe 1.60€

Cafe double 3.00€

Cafe creme ou deca 1.70€

Grand creme ou deca 3.20€

Capuccino 3.20€

Thé (au verre) 3.00€

Infusion (au verre) 3.00€

Chocolat 3.20€

Chocolat viennois 3.40€

Lait chaud 2.50€

Citron chaud 3.60€

Gimber 4.00€

(gingembre, citron, épices)

Vin chaud 4.00€

Grog 4.50€

## 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 22.00€ 30.00€

## LES BIÈRES

### BIERE PRESSION

	15cl	25cl	50cl
Météor Grand Malte	2.00€	3.50€	6.50€
Galibier IPA	3.00€	5.00€	9.50€
Galibier Blanche	2.50€	4.50€	8.50€
Picon Biere	3.00€	5.00€	9.50€

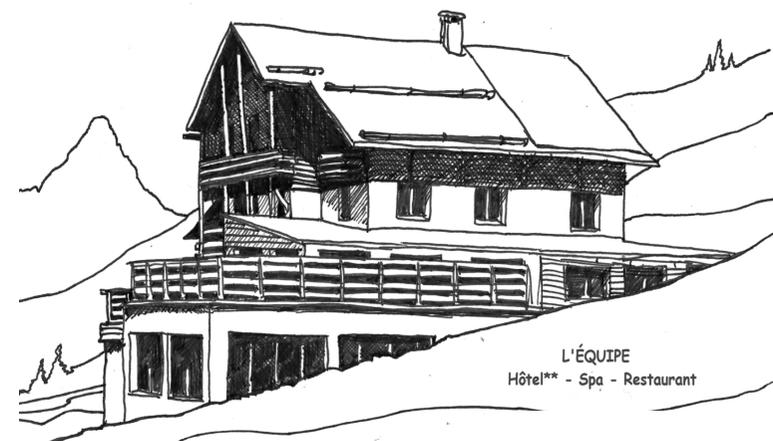
### BIERES LOCALES EN BOUTEILLES

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€
Sylvestre Myrtille (5°)	5.70€

L'ÉQUIPE ★★★

**HOTEL SPA  
PISCINE  
BAR-RESTAURANT**

## CARTE DU SNACK



L'ÉQUIPE  
Hôtel\*\* - Spa - Restaurant

**04 92 45 83 20**

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



**Hotel Restaurant l'Equipe  
de Molines**



**hotel\_lequipe**