

les entrées

Planche charcuterie ou charcuterie fromage	14,00€
Terrine de foie gras maison	16,00€
Potage du jour	12,00€
Os à moelle <i>fleur de sel et son pain toasté</i>	12,50€

les salades

Ch'ésar <i>poulet, œuf mollet, roquefort, croûtons, pomme verte, tomates, oignons rouges</i>	15,50€
Champsaur <i>jambon cru, toasts d'abondance, tourtons de pommes de terre, tomates, oignons rouges, noix</i>	16,50€
Boussardine <i>toasts de chèvre, lardons, tomates, oignons rouges, noix</i>	15,50€
Thaï bowl <i>vermicelles de riz, carottes rapées, chou rouge, pousses de soja, crevettes, coeurs de palmier, cébettes, combava, citronnelle, coriandre, cacahuètes</i>	17,00€

les Chaz' burgers *steak haché 180g façon bouchère*

Le Cheeseburger <i>cheddar, tomates, oignons rouges, salade</i>	15,50€
Le Montagnard <i>bacon, reblochon, tomates, oignons rouges, salade</i>	17,00€
Le Fermier <i>fromage de chèvre, cheddar, oignons rouges, tomates, salade</i>	17,00€
L'Italien <i>mozzarella, cheddar, tomates, oignons rouges, sauce au pesto, roquette</i>	17,00€
Le Veggie <i>galette de quinoa à la provençale, mesclun, tomates, oignons rouges, sauce au pesto</i>	15,00€
Le Black Chaz <i>pain à la tomate séchée, steak haché Black Angus 200g, sauce barbecue maison, cheddar, oignons frits, roquette</i>	22,00€
<i>supplément œuf ou bacon : 2 € / les 2 : 3 € / escalope de foie gras : 5 €</i>	

les plats chauds

Tarte chaude maison et salade*	13,00€	
<i>*supplément frites 3€</i>		
Plat du jour	15,00€	
Œufs au plat & bacon <i>servis avec frites et salade</i>	12,00€	
Croque-monsieur XXL <i>pain de campagne, jambon blanc, béchamel, emmental râpé, le tout gratiné au four, servi avec frites et salade</i>	14,00€	
Hot dog du Chaz <i>pain brioché, saucisse de Francfort, oignon frit, crispy bacon, fromage râpé, moutarde douce, servi avec frites et salade</i>	13,50€	
Tartiflette 16,00€	Tartimorilles 19,00€	Tarticèpes 18,00€
<i>servie avec salade</i>	<i>servie avec salade</i>	<i>servie avec salade</i>
Lasagnes maison <i>servies avec salade</i>	14,00€	
Gratin d'épinards sauvages dits «Oreilles d'âne»	15,50€	
Boîte chaude <i>tomette de vache crémeuse des Hautes Alpes 230g, mesclun, tomates, oignons rouges, noix, pomme de terre, pain toasté</i>	18,50€	
Linguines • à la truffe <i>sauce à la truffe d'été, copeaux de truffes, parmesan</i>	20,00€	
• aux morilles <i>sauce morilles, parmesan</i>	17,50€	
• bolognaise <i>sauce bolognaise, fromage râpé</i>	13,00€	
• saumon <i>sauce saumon</i>	16,00€	

les viandes

Carpaccio de boeuf* <i>salade, huile d'olive, citron, basilic, parmesan, pesto</i>	15,00€
Tartare de boeuf* <i>au couteau et préparé</i>	19,00€
Steak hâché façon bouchère** <i>(180g) tomates, oignons rouges</i>	13,50€
Côte de boeuf pour 1** <i>(400g)</i>	25,00€
Andouillette AAAAA** <i>moutarde à l'ancienne</i>	17,00€
Magret de canard entier	25,00€
Côtelettes d'agneau des Hautes Alpes <i>3 pièces</i>	24,50€

**garniture au choix : frites, salade ou accompagnement du jour*

***supplément sauce au choix poivre, cèpes 2€ / morilles 3€ / truffe 5€*

prix nets - service compris - liste des allergènes consultable à l'intérieur (ou entrée) de l'établissement

les galettes au sarrazin

sans gluten, servies avec salade

Montagnarde <i>fromage à raclette, jambon cru</i>	12,00€
Jambon & fromage	10,50€
Complète <i>jambon, fromage, œuf</i>	11,50€
Super complète <i>complète + champignons persillés</i>	12,50€
Végétarienne <i>ratatouille, , oeuf, parmesan</i>	12,50€
Galette du crêpier	<i>demandez-nous !</i>

les crêpes sucrées

Sucre	4,00€
Beurre-sucre ou sucre-citron ou confiture	4,50€
Chocolat ou Nutella	5,00€
Caramel au beurre salé maison	6,00€
Miel citron	6,00€
Iceberg <i>boule de glace vanille, chocolat chaud</i>	7,00€
<i>supplément crème fouettée</i>	2,00€
<i>supplément boule de glace vanille</i>	2,00€

les desserts

Fromages des Hautes-Alpes <i>bleu du Queyras, tomme de vache au lait cru, crottin de chèvre, mesclun, noix</i>	9,50€
Fromage blanc de campagne	6,50€
<i>supplément myrtilles ou miel</i>	0,50€
Moelleux au chocolat maison	8,00€
Profiterolles du Chaz' <i>à partager ou pas !</i>	9,50€
Crumble pommes fraise rhubarbe	8,00€
Tarte fine aux pommes	8,00€
Colonel <i>glace au citron, vodka 2cl</i>	8,00€
Café ou thé gourmand	9,00€
<i>supplément boule de glace vanille</i>	2,00€
<i>supplément chocolat chaud</i>	2,00€

menu enfant

12,50€
Au choix :
Steak haché* / nuggets de poulet* /
aiguillettes de poisson pané* /
saucisse* / pâtes à la bolognaise
* servi avec frites, pâtes
ou accompagnement du jour
Suivi de fromage blanc ou glace

cafés, chocolats, boissons chaudes

Expresso	2,00€
Décaféiné	2,20€
Noisette	2,20€
Macchiato	2,50€
Double expresso	4,00€
Latté - Grand crème	3,00€
Latté du Chaz <i>(supp. sirop)</i>	3,50€
Cappuccino	4,00€
Chocolat chaud	4,00€
Café / Chocolat Viennois	5,00€
Citron chaud et miel	4,00€
Irish Coffee <i>(whisky irlandais 4cl, café, sucre, crème)</i>	9,50€
Mexican Coffee <i>(kahlua 4cl, café, crème)</i>	9,50€
Italian Coffee <i>(amareto 4cl, café, crème)</i>	9,50€
Green chaud <i>(chartreuse verte 1cl, chocolat chaud)</i>	6,00€
Vin chaud 20 cl	4,00€

thés & infusions

Thés Bio Folliet 	4,00€
<i>Earl Grey Flower, Darjeeling, Vert Gunpowder de chine, Vert à la menthe, Rouge Rooibos supérieur d'Afrique du Sud...</i>	
Infusions Folliet	3,00€
<i>Verveine, Verveine menthe, Tilleul, des Alpes</i>	

sodas, jus de fruits, eaux

San Pellegrino, Evian	50cl	3,50€ / 100cl	5,00€
Orezza 100cl			6,00€
Sodas et autres boissons			3,50€
<i>coca-cola 25cl, coca-cola zéro 25cl, perrier 33cl, sprite 25cl, oasis 33cl, fanta 25cl, orangina 33cl, schweppes 25cl, schweppes agrumes 33cl, fuztea pêche 25cl</i>			
Jus de fruits 25 cl		3,50€	
<i>orange, pamplemousse, pomme, ananas, banane, abricot, mangue, exotique, cranberry, tomate</i>			
Jus de fruits Bio 20 cl 		5,00€	
<i>fruits rouges, mixte (carotte, citron, argousier, gingembre)</i>			
May Tea 33cl <i>(thé vert menthe, thé noir pêche)</i>		4,00€	
Maté Maté Thomas Henry 20 cl		5,00€	
Red Bull Energy Drink 25cl		5,00€	

Formule

<i>Petit Dej'</i>	12€
<i>de 8h à 10h</i>	
café ou thé ou chocolat	
1 croissant ou pain au chocolat	
au beurre AOP Charentes-Poitou,	
1 baguettine du Chaz	
beurre, miel, confitures	
1 Jus d'orange 100% pur jus	
supplément	supplément
yaourt nature	salade de fruits
2€	2€

les bières pression

	25cl	50cl
Heineken (blonde) 5°	3,70€	7,00€
La Tourmente (blonde locale) 5°	4,00€	7,50€
Affligem (Abbaye) 6,7°	4,00€	7,50€
Edelweiss (blanche) 5°	3,80€	7,30€
La Mordue (cidre français) 6°	4,00€	7,80€
HeinekenOO (blonde) 0°0	4,00€	7,50€

les bières bouteille

Karmeliet tripel 8°4 33cl	7,00€
La Chouffe 8° 33cl	6,50€
Duvel Tripel Hop IPA 9°5 33cl	8,00€
La Choucas (Tourmente brune) 5° 33cl	7,50€
Desperado 5°9 33cl	5,00€
Corona extra 4°5 35,5cl	6,00€
Liefmans fruitesse 3°8 25cl	4,50€
Pêche Mel Bush 8°5 33cl	7,00€

les apéritifs

Pastis 51, Ricard, Casanis 2cl	3,50€
Martini, Campari, Suze 5cl	5,00€
Porto blanc, rouge 5cl	5,00€
Blanc moëlleux 12cl	5,00€
Kir	5,00€
Kir royal	8,00€

liqueurs & digestifs 4cl

Génépi	6,00€
Calvados	7,00€
Armagnac Samanels	8,00€
Fine de Cognac Henessy	9,00€
Chartreuse verte 55°	8,00€
Chartreuse jaune 40°	7,00€
<i>Distillerie des Boussardes</i>	
Mélèze 35°	6,00€
Verveine "V40" 40°	6,00€
Myrtilles 18°	6,00€
<i>Mountain Spirit Fabrik</i> 	
Elixir de Vauban	7,00€
L'Ô des Glaciers	7,00€
Limoncello	7,00€

Chaz' Party

- Afterski : live & DJ
- Soirées DJ dès 22h : jeudis, vendredis & samedis
- Soirées ambiances musicales
- Diffusions sports : foot, rugby, ski...

suivez toutes nos actus



@Lechazelay



@ChazSerreChe



Lechazelay