

La Baïta du Loup « Soir »

Les éléments en **violet** sur la carte sont des produits du Queyras ou des Hautes alpes

Menu du jour (Entrée+Plat+ Assiette de Fromages du Queyras ou Dessert).....	17€
Menu de jour (Entrée+Plat+ Assiette de Fromages du Queyras + Dessert).....	21€
Menu Babin (Sirop à l'eau artisanal , Steak Haché ou chipolatas + Garniture, 2 boules de Glace).....	9€
Entrée du jour ou Toast du Fromager	5€
Plat du jour.....	10€
Blanquette de Veau	14€
« Cassoulet de nos montagnes » (Porc et Agneau)	15€
Faux-filet + Garniture.....	15€
La découverte « Poivre et Sel » (Brochette de 3 saucisses du Queyras + Garniture).....	15€
Fondue traditionnelle (2 pers min).....	18€/p
Fondue aux morilles ou aux Cèpes (2 pers min).....	22€/p
Les fondues sont servies avec charcuterie et salade verte	
Cassolette d' « Extravache » au four	18€
Raclette nature à l'Estoilies (2 pers min).....	19€/p
Raclette aux 5 saveurs : 3 poivres, Sarriette, Ail des ours, Piment d'Espelette et Fumée (2 pers min).....	22€/p
La cassolette et les raclettes sont servies avec Pomme de terre, charcuterie et salade verte	
Queyraflette /Salade verte.....	13€
Gratin de ravioles du Champsaur aux épinards /Salade Verte.....	13€
Assiette montagnarde	12€
Assiette de Charcuterie	8€
Les 3 fromages du Queyras	6€
Nos desserts.....	6€

Réservation conseillée