

Restaurant de haute altitude

Profitez d'un moment de gastronomie unique dans le plus beau panorama de Pra-Loup
Dans une atmosphère raffinée, la Chef Sophie MENELLA et son équipe vont mettre en émoi toutes les papilles.

■ Suggestion Vins

■ Rosé Côtés de Provence

AOP Château Roubine La Vie en Rose _____ 75 cl 35,00 €

Vendanges manuelles issues de l'agriculture biologique, robe saumonée, nez fruité, vin sec, ronds et structuré.

■ Rosé Coteaux Varois

AOP Domaine de Ramatuelle Cypres _____ 75 cl 27,00 €

■ Rouge Bordeaux

AOP Château la Favière La Muse _____ 75 cl 31,00 €

Les vignes anciennes du château offre une magnifique couleur rouge grenat, brillante et lumineuse, nez de fruits des sous bois se détachant avec précision, en bouche une belle générosité.

■ Rouge Lubéron

AOP Les Griottes Château Val Joanis _____ 75 cl 39,00 €

Robe rouge pourpre expressif et porte sur le réglisse, le poivre et les fruits rouges, élégant et développe des arômes d'épices et de baies noires.

■ Blanc Languedoc

AOP BIO Chardonnay Viognier CLOMANET _____ 75 cl 25,00 €

Robe jaune brillante, le nez est aromatique avec des notes florales délicates, bouche ample, ronde et suave ? Un vin plaisir par excellence !!!

■ Blanc Lubéron

AOP Aubépine Château Val Joanis _____ 75 cl 39,00 €

Robe jaune pâle et porte sur l'aubépine et l'acacia, en bouche élégante et généreuse.

■ Vins au Verre

Blanc, Rosé, Rouge _____ 20 cl 3,80 €

■ Bières

	25 cl	33 cl	50 cl
Pression Tourmente <i>Blonde</i> _____	4,20 €		6,50 €
Pression Tourmente _____	5,30 €		8,10 €
<i>Cuvée du moment, blanche, Noël</i>			
Tourmente Génépi _____		5,70 €	9,00 €
Tourmente IPA _____		5,70 €	
Pression + sirop _____	5,70 €		6,90 €
Panaché _____	4,00 €		6,40 €
Desperados _____		7,40 €	

■ Apéritifs

Ricard _____	3,70 €
Martini - Get 27 _____	5,20 €
Vin blanc cassis _____	5,20 €
Moscato framboise fraîche _____	5,50 €
Whisky CLAN _____	5,70 €
Whisky GLENFIDDICH _____	8,20 €
Whisky Coca _____	5,70 €

■ Boissons Froides

Coca-Cola rouge, light, sans sucres _____	33 cl	3,70 €
Coca-Cola rouge, light, sans sucres _____	50 cl	5,20 €
Orangina - Oasis - Ice Tea - Schweppes Agrum' _____	33 cl	3,70 €
Perrier _____	33 cl	3,50 €
Jus de fruit <i>pomme, abricot, ACE</i> _____	25 cl	4,00 €
Badoit _____	1L	5,40 €
Evian _____	1L	4,90 €

■ Notre Jardin

Salade L'Océane _____ 19,00 €

Salade, choux rouge, oignons, betterave, pousse de soja, crevettes sautées ail et persil, amandes effilées

Salade La Brickette _____ 18,00 €

Salade verte, feuille d'endive, carottes, tomate, brick à l'omelette courgette chèvre basilic, chèvre, noix

Soupe & tartine à l'oignon _____ 12,50 €

Oignons, vin blanc, tartine de fromage grillée

■ Nos Gratins accompagnement salade verte

Lasagnes _____ 18,50 €

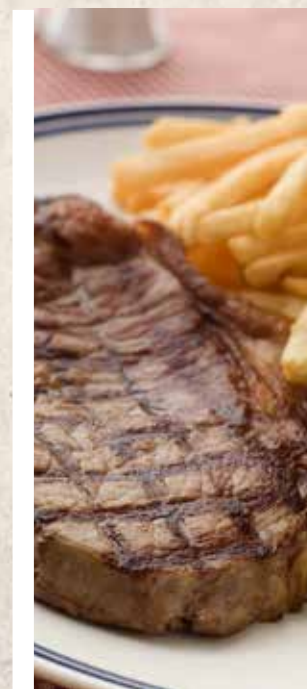
Lasagnes, béchamel, tomates, bœuf, oignons, carottes, fromage

Tartiflette _____ 19,50 €

pommes de terre, lardons fumés, oignons, crème et reblochon

Gratin de ravioles du Dauphiné, sauce morilles _____ 21,50 €

Oignons, Morilles, vin blanc cognac, emmental



■ Le Coin du Boucher

Accompagnements : Frites, 2 légumes du jour

Milanaise de veau (130 g) _____ 18,00 €

Entrecôte grillée (250 g) _____ 23,00 €

Entrecôte grillée (250 g) sauce morille _____ 28,00 €

Tartare de bœuf (180 g) _____ 19,00 €

Tartare de bœuf poêlé (180 g) _____ 21,00 €

*Câpres, cornichons, échalotes, moutarde, huile d'olive & tournesol,
sauce Worcestershire, Tabasco, sel, poivre*

Suggestion vin

➤ Rouge Vacqueyras

➤ Rouge Muse La Favière

Liste des allergènes à disposition à chaque point de vente. Merci.

■ Les Burgers *servis avec salade et frites*

	<i>simple</i>	<i>double</i>
Burger montagnard _____ <i>Steak charolais frais 120 g, Reblochon, bacon, tomates, salade, oignons</i>	16,50 €	21,00 €
Burger du Chalet _____ <i>Steak charolais frais 120 g, oignons, tomates, carline, betterave, ananas grillé</i>	22,00 €	
Burger Rösti Peg _____ <i>Galettes de pomme de terre, omelette courgette chèvre basilic, tomate, carline</i>	17,50 €	

■ Nos Pâtes

Bolognaise _____ <i>tomate, viande haché, carottes herbes de Provence huile d'olive</i>	16,50 €
Carbonara _____ <i>Crème, lardon oignons champignons de Paris, ail</i>	16,50 €
Morilles _____ <i>Crème oignons morilles, vin blanc cognac</i>	18,50 €
Jardinière _____ <i>sauce tomate, caviar de courgette basilic, parmesan</i>	17,50 €
Nordique _____ <i>crème, saumon, poireaux, oignons, vin blanc, citron</i>	18,00 €



■ Desserts

Tarte myrtilles ou framboises _____	6,50 €
Gâteau mousse chocolat _____	6,50 €
Tarte citron meringuée _____	6,50 €
Fromage blanc Ubayen <i>coulis de framboise, croustillant</i> _____	7,50 €
Café gourmand _____	8,00 €
Crêpe ou Gaufre Don Papa _____	8,50 €

■ Menu Enfant 13,00 €

Pâtes (*bolo - carbo*)
ou
Steak haché frais Charolais 80 g, frites, légumes
ou
Tartiflette
(pommes de terre, lardons fumés, oignons, crème et reblochon)
ou
Lasagnes (béchamel, tomates; bœuf, oignons, épinards)
ou
Crêpe ou Gaufre

Liste des allergènes à disposition à chaque point de vente. Merci.

prix nets

Soirée inoubliable là-haut dans la montagne

Immergé en pleine montagne, le chalet du Péguieou invite à prendre de l'altitude.

Frédéric CHAIX et son équipe ont imaginé un voyage gourmand et audacieux à 2365 M d'altitude, un véritable défi pour une soirée un peu plus près des étoiles.

Prenez place à bord de l'alti-bus chenillette de 600 Cv avec cabine 22 places pour une chaleureuse soirée sur un air de croisière nocturne.

Organisation de soirée, montée en chenillette, dîner à

2365 m.

LE
P
E
G
U
I
E
O
U



N'HÉSITEZ PAS À PRENDRE CONTACT AVEC NOUS POUR PLUS DE RENSEIGNEMENTS.