

MENU

LeMasd'Estello

HOTEL - RESTAURANT - TALLARD



LES BOISSONS

Planche Apéro & Tapas (demandez la carte)

Planche du Pays : 18.00 € - Demi planche 12.00 €

Croustillous, Tourtons, ravioles, fromages de nos montagnes, charcuterie, pâté de campagne

Apéritifs

Ricard, 51, casanis 4cl	4.00€
Martini rouge, blanc 8cl	5.00€
Porto, Muscat 8cl	5.00€
Suze 5cl	5.00€
Kir vin blanc cassis, mûre, pêche,	
Cerise, châtaigne 14 cl	6.00€
Kir royal cassis, mure, pêche	
Cerise, châtaigne 14 cl	12.00€
Coupe de champagne 12 cl	10.00€
Coupe de champagne	
Moët & Chandon ice 12 cl	14.00€

Aperol Spritz maison 8.00 €

Aperol, jus d'orange, pétillant

Americano maison 8.00 €

Campari, Martini rouge, Martini blanc, gin, orange, perrier

Softs

Sodas pepsi, pepsi max, badoit 33cl	4.00€
Fuze tea, Schweppes 25cl	4.00€
Sirop 33cl (menthe, citron...)	3.50€
Diabolo 33cl (fraise, grenadine..)	4.00€
Jus de fruits 20cl	4.00€

(orange, ACE, pomme, abricot, tomate, fraise)

Alcool

whisky, gin, tequila, vodka, rhum, malibu

génépi, get 27, limoncello 4cl 8.00€

Baby 2 cl 5.00€

Alcool supérieur

whisky, gin, tequila,

Vodka, rhum, 4cl 10.00€

Alcool premium

Découvrez avec notre barman,

notre cave à Whisky - 4cl 15.00€

Cocktails

Mojito , fraise ou framboise 20cl : 9.50€

rhum, cassonade, menthe fraîche,

Citrons vert, eau gazeuse.

Piña Colada maison 30 cl : 9.50€

rhum, sucre de canne,

cassonade, jus d'ananas, lait de coco

N'hésitez pas à nous demander la carte pour plus de cocktails avec ou sans alcool.

LES BOISSONS

Bières pression

	Demi 25cl	Pinte 50cl
Bud	4.00 €	8.00 €
Kwak	5.00 €	10.00 €
Hoegaarden	5.00 €	10.00 €
Leffe	5.00 €	10.00 €
Tripel Karmeliet	5.00 €	10.00 €

Bières bouteille

Pelforth brune 33cl	6.00€
Bière sans alcool 33cl	6.00€
Fada blonde 33cl	7.00€
Fada blanche 33cl	7.00€
Fada IPA 33cl	7.00€
Fada abricot 33cl	7.00€
La Walpine 33cl	7.00€

Champagnes

Coupe 12 cl	10.00€
Champagne du mois 75 cl	50.00€
Moët & Chandon 75 cl	100.00€
Moët & Chandon ice 75 cl	130.00€

Eaux

Vittel 50cl	3.50€
Vittel 1L	5.00€
San Pellegrino 50cl	4.50€
San Pellegrino 1L	6.50€

Digestifs 5cl

Poire, cognac, calvados, grappa - 4cl	10.00€
--	--------

Boissons chaudes

Café, décaféiné, noisette 6cl	2.00€
Double café, déca, chocolat 12cl	4.00€
Cappucino, café viennois 12cl	6.00€
Irish coffee 20cl	12.00€
Thé, infusion 12cl	5.00€

ENTREES A PARTAGER... OU PAS!

Crevette panko maison et sauce sweet chili	13.00€
Pinsella à la truffe	15.00€
Camembert chaud aux herbes de Provence, tomates cerise et toasts de pain grillé.	15.00€
Moules gratinées sauce maitre d'hôtel et parmesan x 12	16.00€

LES SALADES

La Farandole	17.00€
Tomate et sa Burrata farcie au Pesto (brochette de tomate cerise et pain grillé)	
La César	17.00€
Salade, sauce césar maison, poulet crispy, effiloché de poulet, parmesan, bacon et oignons frits	
L'Italienne	18.00€
Salade, tomates, concombre, burrata, jambon cru, tomates séchées, pesto	
Salade des Alpes	18.00€
Salade, vinaigrette, tourtons, ravioles, croustillou, tomme, charcuterie, miel	
La Périgourdine	21.00€
Salade, vinaigrette, pomme de terre, foie gras, magret fumé, gésiers	

LES PIZZAS

La Margherita	15.00€
Sauce tomate, fromage râpé, olives, origan	
Végétarienne	15.00€
Sauce tomate, légumes grillés, olives, origan	
La Reine	16.00€
Sauce tomate, champignons, fromage râpé, jambon cuit, olives, origan	
Ventricina	18.00€
Sauce tomate, ventricina (chorizo), stracciatella (fromage frais)	
Mortazana	18.00€
Sauce crème, mortadelle, pistache, burrata, tomates cerise	
Chèvre miel	18.00€
Sauce blanche, chèvre, miel, bacon, fromage râpé, olives, origan	

LES TARTARES Frites salade

Le classique 150gr	20.00€
Boeuf, échalotes, capres, cornichons, jaune d'oeuf, sauce tartare.	
Le Thaï 150gr	20.00€
Boeuf, citron, coriandre, échalotes, ail, sauce sweet chili (sucrée salée).	
L' Italien 150gr	21.00€
Boeuf, échalote, oignon cébette, sauce pesto, boule de mozzarella, tomates séchées, gressins.	
Le saumon 200gr	23.00€
Crème, ail, échalote, ciboulette	
Le saumon crème aux agrumes 200gr	24.00€
Saumon, échalotes, oignon cébette, jus de citron, ciboulette, agrumes et tagliatelles de concombre.	

LES VIANDES

Pieds Paquets	24.00€
Pieds paquets de Sisteron, pommes de terre vapeur	
Escalope de dinde façon Milanaise	24.00€
Escalope de dinde panée maison, linguini sauce tomate.	
Côtelettes d'agneau de Piégut +/- 250gr	25.00€
GAEC de L'espérance - J.P AYASSE purée de pomme de terre maison et sauce au vin.	
Tagliata de Boeuf tariaki façon « hot dog »	25.00€
Sauce gribiche, oignons frits, salade, frites et tagliatelles de légumes	
Planche du Mas	32.00€
Gratin de ravioles de l'Ubaye, tourtons, ravioles, fromage, charcuterie, émincé de dinde au pesto	
Planche des Alpes	32.00€
Gratin de ravioles de l'Ubaye, tourtons, ravioles, fromage, charcuteries, côtelettes d'agneau	

LES POISSONS

l'arrivage de la marée est disponible à l'ardoise,
demandez au serveur

LES PÂTES ET RISOTTO

Linguini ou Rigatoni

Sauce tomate, burrata, basilic 16.00€

Sauce et jambon truffés 18.00€

Risotto aux 3 textures de betterave 16.00€
Risotto, bisque de betterave maison, betterave froide et betterave frite.

Risotto aux gambas 18.00€
Risotto, gambas, coriandre, Parmesan

LES BURGERS Frites salade

Burger spicy chicken 18.00€
Sauce, poulet crispy, bacon, salade, oignons confits.

Burger classique 19.00€
Sauce, steak 150gr, tomates, salade, cornichons.

Burger cheddar bacon 20.00€
Sauce, steak 150gr, tomates, sauce cheddar, bacon, salade, oignons confits.

Burger saumon 20.00€
Sauce à l'aneth, saumon mi-cuit, salade, tomates

OMELETTES

Omelette fromage	13.00€
Oeufs, fromage râpé, pomme de terre	
Omelette jambon fromage	15.00€
Oeufs, fromage râpé, jambon cuit, pomme de terre	
Omelette aux légumes	15.00€
Oeufs, légumes, pomme de terre	

ACCOMPAGNEMENTS SUPPLEMENTAIRES

Salade	3.00€
Frites	3.00€
Ratatouille	4.00€
Purée de pomme de terre maison	4.00€
Purée de pomme de terre maison aux truffes	6.00€

MENU ENFANT 12 € jusqu'à 10 ans

Jambon ou steak haché ou nuggets

Frites ou gnocchis

Compote ou fromage blanc coulis de fruits rouges

Au choix :

sirop, Coca Cola enfant, jus d'orange ou jus d'ananas

LES DESSERTS MAISON

Salade de fruits	6.00€
Fromage blanc coulis de fruits	6.00€
Fromage blanc miel et noix caramélisées	7.00€
Fondant au chocolat	8.50€
Crème brûlée	8.50€
Tiramisu	8.50€
Ile flottante	8.50€
Assiette de fromage	9.00€
Café ou thé gourmand	9.50€
Crème brûlée du chef au rhum «Don papa»	10.00€

LES GLACES

Glace 1 boule	3.00€
Glace 2 boules	5.50€
Glace 3 boules	8.00€

Nos parfums : cassis, citron, citron vert, fraise, framboise, marron, vanille, chocolat, café, caramel, pistache, coco, menthe chocolat, fruit de la passion, pêche, ananas, génépi, rhum raisin

LES COUPES GLACÉES

Café Liégeois glace café, glace vanille, expresso, chantilly	9.50 €
Chocolat Liégeois glace chocolat, glace vanille, sauce chocolat, chantilly	9.50 €
Coupe Ardéchoise glace marrons, glace vanille, crème de marrons, chantilly	9.50 €
Coupe caramel spéculoos glace caramel, caramel, spéculoos, chantilly	9.50 €

LES COUPES GLACÉES

Coupe dame blanche	9.50 €
glace vanille, sauce chocolat, chantilly	
Coupe fruitée	9.50 €
glace fraise, glace framboise, purée de fruits rouges, chantilly	
Coupe brownie	13.00 €
Brownies, glace vanille, glace chocolat, sauce chocolat, chantilly	

Alcoolisées

L'After-eight	12.00 €
glace menthe-chocolat, Bailey's, chantilly	
La Colonel	12.00 €
glace citron, vodka, chantilly	
L'Irish Coffee	12.00 €
glace café, whisky, chantilly	
La Piraterie	12.00 €
glace rhum-raisins, rhum, chantilly	
La Hautes-Alpes	12.00 €
glace génépy, génépy, chantilly	