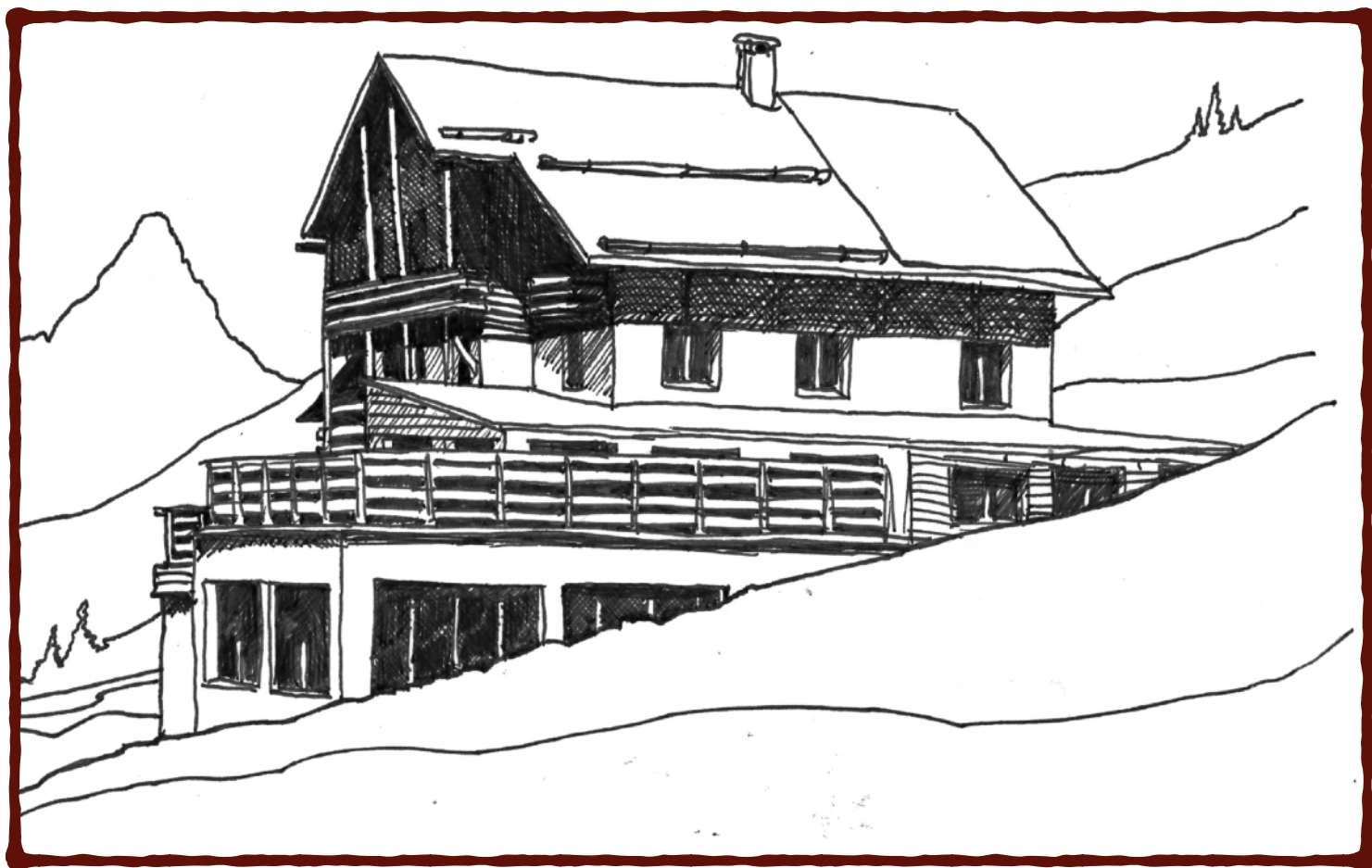


CARTE & MENUS



HOTEL ★★★ SPA RESTAURANT
L'EQUIPE

MOLINES EN QUEYRAS

04 92 45 83 20

hotel@lequipedemolines.fr



hotel_lequipe



Hotel Restaurant
l'Equipe de Molines

LE MENU ENFANT 12€

STEAK HACHE ou CHUNK DE POULET PANE
FRITES ou PATES

SIROP & BARRE GLACÉE

LE PLATEAU MONTAGNARD 27€

*PÊLÂ 

(Gratin de pommes de terre, oignons,
fromage du queyras)

OU

*GRATIN DE RAVIOLES DU 
CHAMPSAUR AUX EPINARDS

PETITE CHARCUTERIE

SALADE VERTE

FAISSELLE DE FROMAGE BLANC AUX
MYRTILLES

Servi sur un plateau

QUEY'GRILL 24€

*SAUCISSE DE PORC AUX LEGUMES
(Charcuterie poivre et sel à Abriès)

ET

*CÔTE D'AGNEAU DES HAUTES ALPES
GRILLÉE

FRITES / SALADE VERTE

DESSERT



* Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts

MENU ALPIN 32€

*OREILLES D'ÂNE 

(gratin d'épinard & d'oseille)

ou

*ENTRÉE DU PÊCHEUR

(Truite fumée & rillettes de Châteauroux-Les-Alpes)

ou

*SALADE CHEVRE CHAUD

(Salade verte, toasts au chèvre frais, noix)

*COTES D'AGNEAU DES HAUTES ALPES

ou

*MIJOTÉ D'AGNEAU DES HAUTES ALPES AU ROMARIN

ou

*TRUITE MEUNIÈRE OU AUX AMANDES de Châteauroux-Les-Alpes

*DESSERT AU CHOIX (sauf le café gourmand)



Plats vegetariens



* Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts

SALADE REPAS

* SALADE DU CHAMPSAUR ————— 16€
(Salade verte, Jambon cru, Ravioles et Tourtons du Champsaur aux pommes de terre)

* SALADE CHEVRE CHAUD  ————— 16€
(Salade verte, toasts au chèvre frais, noix)

* ASSIETTE DU PÊCHEUR ————— 17€
(Faisselle aux herbes, filet de truite fumée, rillettes de truite, toast de tapenade)
(Truite de Chateauroux les Alpes)



Plats végétariens



* Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts

PLATS

*TRUITE DE CHATEAUROUX-LES-ALPES MEUNIÈRE ————— 17€

*TRUITE DE CHATEAUROUX-LES-ALPES AUX AMANDES ————— 19€

*PÂTES SAUCE TOMATE BASILIC  ————— 12€

*TARTARE DE BOEUF (Salade, frites) ————— 18€

*COTES D'AGNEAU GRILLÉES Agneau des Hautes-Alpes ————— 19€

*ENTRECOTE GRILLÉE Origine France ————— 23€
(sauce au morille, roquefort, poivre)

OMELETTES

*NATURE (Salade verte ou frites)  ————— 12€

* FROMAGE (Salade verte ou frites)  ————— 14€

*CAMPAGNARDE pommes de terre, lardons, oignons (Salade verte ou frites) ————— 16€



Plats végétariens



* Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts

SPECIALITÉS

IL EST PRÉFÉRABLE DE COMMANDER À L'AVANCE POUR ÉVITER L'ATTENTE

* FONDUE SAVOYARDE

avec salade verte

22€ / personne

* FONDUE SAVOYARDE

avec jambon cru & salade verte

25€ / personne

* FONDUE BOURGUIGNONNE

avec salade verte & pommes de terre
(minimum 2 personnes)

26€ / personne



Plats vegetariens



* Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts

SPECIALITÉS

IL EST PRÉFÉRABLE DE COMMANDER À L'AVANCE POUR ÉVITER L'ATTENTE

*** RACLETTE TRADITIONNELLE**

avec jambon cuit fumé, jambon speck, boeuf séché des alpes, salade verte et pommes de terre

(minimum 2 personnes)

28€ / personne

*** PIERRADE**

Boeuf, veau, magret de canard, andouillette, poitrine fumée, légumes
Avec salade verte et pommes de terre

(minimum 2 personnes)

28€ / personne



* Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts

1964



1965



1968



1970



1973



1976



1987



2012

