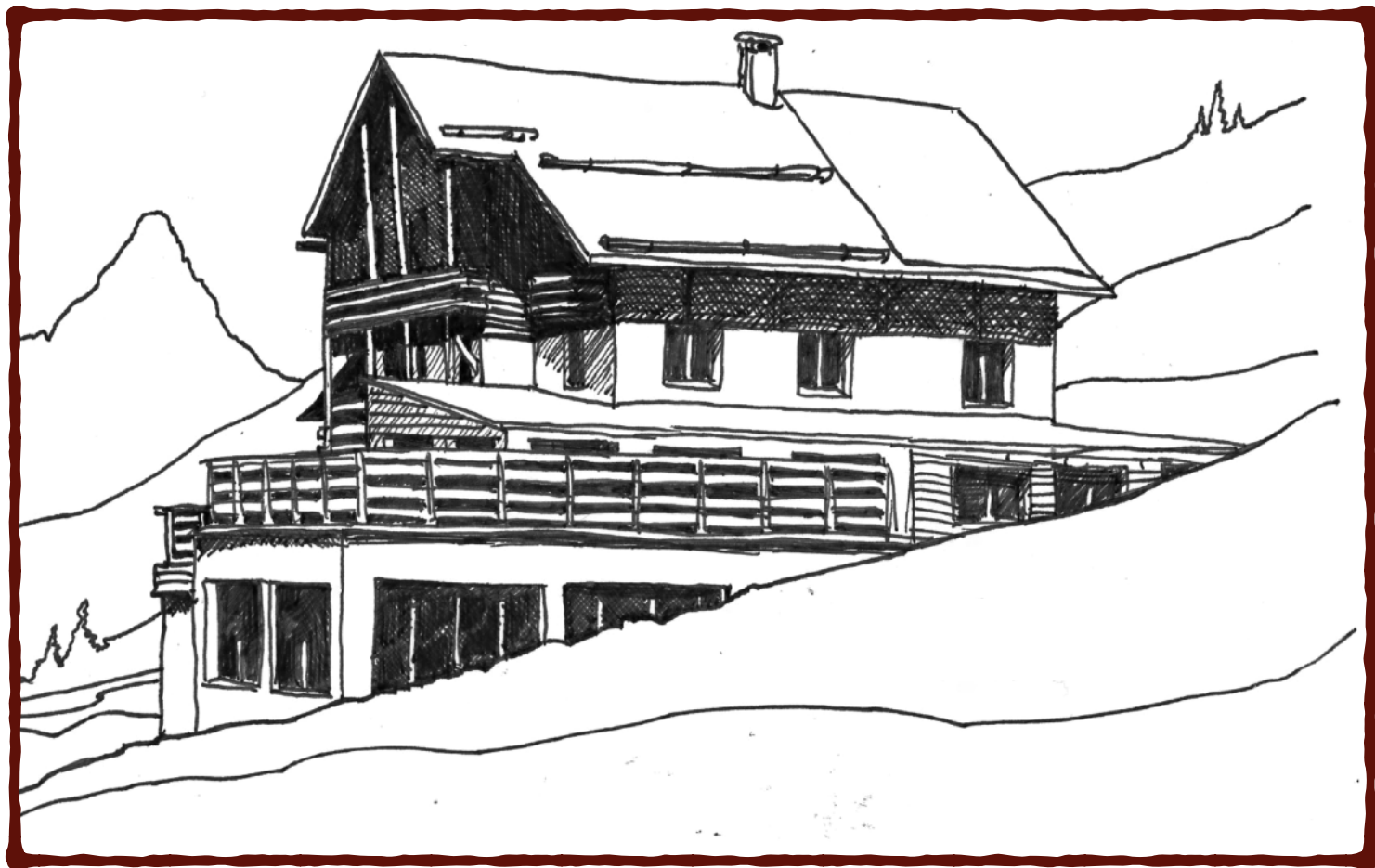


CARTE & MENUS



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 13€

STEAK HACHE ou CHUNK DE POULET PANE
FRITES ou PATES

SIROP & BARRE GLACÉE

LE PLATEAU MONTAGNARD 28€

*PÉLÂ 

(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 25€

*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 végétariens



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

SALADE REPAS

* SALADE DU CHAMPSAUR ————— 17€
(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 ————— 18€
(Faiselle 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 ————— 18€
- *TRUITE DE CHATEAUROUX-LES-ALPES AUX AMANDES ————— 20€
- *PÂTES SAUCE TOMATE BASILIC  ————— 13€
- *TARTARE DE BOEUF (Salade, frites) ————— 19€
- *COTES D'AGNEAU GRILLÉES Agneau des Hautes-Alpes ————— 20€
- *ENTRECOTE GRILLÉE Origine France ————— 24€
(sauce au morille, roquefort, poivre)

OMELETTES

- *NATURE (Salade verte ou frites)  ————— 13€
- * FROMAGE (Salade verte ou frites)  ————— 15€
- *CAMPAGNARDE pommes de terre, lardons, oignons (Salade verte ou frites) ————— 17€



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

* FONDUE SAVOYARDE

avec salade verte

23€ / personne

* FONDUE SAVOYARDE

avec jambon cru & salade verte

26€ / personne

* FONDUE BOURGUIGNONNE

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

27€ / 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)

29€ / personne

* PIERRADE

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

(minimum 2 personnes)

29€ / personne



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

1964



1965



1968



1970



1973



1976



1987



2012

