



Bienvenue à la TAP, un lieu autour du partage. Nous vous proposons une cuisine qui s'adapte à vos envies et cuisiné avec plaisir dans notre four à braise.

Les différentes tailles/  
LES METS

DEMI-  
PORTION

POUR UNE  
PERSONNE

A PARTIR DE  
DEUX  
PERSONNES

Planche de charcuterie de la boucherie SAB

14€

Planche de fromage de la fromagerie d'Eygliers

15,50€



Crème brûlée de chèvre de la ferme des cabrioles à Orcières au romarin

3,70€

7€

13,50€

La soupe du moment

6,5€

12,50

Socca nature cuite au four à braise (Galette de farine de pois chiche de la gaec Saint Roch à manger avec les doigts)

2,50€

4,70€

9€

Socca pizza aux pleurotes bio ou au jambon de pays affinée 12 mois de la boucherie SAB

7,50€

14€

26,80€

La matouille (Tomme de fromage cuite au four à braise servi avec pommes de terre et charcuterie)

42€

Ribs de porc de la coop les montagnards des alpes cuit au four à braise

4,5€

14€

25€

Daube de ma maman

19,80€

37,50€

Truite entière de la pisciculture des écrins

16,50€

Légumes bio du moment rôtis au four à braise

2,20€

4,20€

7,70€

Pommes de terre de Gautier Michel et Martine à Le Bersac cuite au four à braise

2€

3,5€

6,5€

Salade bio et ses légumes croquants

3,2€

6€



## NOS DESSERTS

Le sucré est notre ennemi, mais fuir devant l'ennemi c'est lâche

Fromage de nos terroirs

6,50€

Crème brûlée à la vanille

6€

Mousse légère aux marrons

5€

Notre tiramisu

5,50€

Tous nos plats et desserts sont réalisés sur place avec passion. Nos fournisseurs sont principalement locaux et responsables. Nous vous souhaitons un agréable moment.

