

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'Eyglis			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 légumes bio ou au jambon de pays affinée 12 mois de la boucherie SAB	7,50€	14,40€	27,80€	
La matouille (Tomme de fromage cuite au four à braise servi avec pommes de terre et charcuterie)			42,50€	
Ribs de porc de la coop les montagnards des alpes cuit au four à braise	4,80€	14.20€	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	2,80€	4,70€	6,20€	
Pommes de terre de Gautier Michel et Martine à Le Bersac cuite au four à braise	2.20€	3,5€	6,5€	
Salade bio et ses légumes croquants		3,2€	6€	



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





NOS DESSERTS

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

Fromage de nos terroirs	8€
Crème aux œufs à la vanille	5.5€
Mousse légère aux marrons	6.5€
Notre tiramisu	6€
Moelleux au chocolat	6,50 €



NOS GLACES

Glaces fermière des Hautes Alpes – Le Gapençais

« Le Gapençais » est une exploitation laitière située sur les hauteurs du bassin gapençais et au cœur des chaînes de montagnes environnantes. Leur activité principale est la production laitière et depuis 2011 la fabrication de crèmes glacées et sorbets fabriqués à base de lait issu de la ferme.

Glaces fermières en pots (100 ml)	5,50€
-----------------------------------	-------



Les glaces :

Caramel beurre salé avec des morceaux de caramel

Chocolat

Menthe chocolat

Vanille

Noix de Coco

Les sorbets :

Citron

Fraise

Myrtille



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

