

Burgers

du jeudi soir

la
tap

LA TABLE
À PARTAGER

Les planches

Planche de charcuterie 17,50€

De la boucherie SAB et de la salaison
du Champsaur (05)

Planche de fromages 18,50€

Des caves d'affinage de Savoie

Planche mixte 19€

Burgers



Viandes locales et légumes bios issus de
l'agriculture paysanne locale

Classic simple & efficace 16€

Bun maison, steak de bœuf frais, sauce
poivron rôti et chèvre frais, oignons
confits, tomate, salade verte.

SPP : Smoked Pulled Pork 15,50€

Bun maison, éfiloché de porc confit au
four à braise, tomme de Savoie, coleslaw
maison, sauce barbecue maison

Lamb'astic 16,50€

Bun maison, confit d'agneau, mayonnaise
fumée, gelée de foin du Plantivore, tomme
de Savoie, pickles du moment

P'tit Falaf' 15€

Bun maison, steak de falafel maison,
tomme de Savoie, sauce yaourt tahini,
pickles du moment, tomate

Accompagnements



Légumes bios issus de l'agriculture
paysanne locale

Patates rôties 5€

Au four à braises

Salade verte et crudités 4,50€

Coleslaw 4,20€

Salade de chou et carottes râpées
à la mayonnaise

Desserts



Fruits bios issus de l'agriculture
paysanne locale

Fromages de nos terroirs 8,10€

Pêche rôtie au four 6,50€

Confiture du Plantivore (05), crème
chantilly à la liqueur d'hysope des
Elixirs d'Isabelle (05) et noisettes
torréfiées

Panacotta 6,10€

Lait de coco vanille et son coulis
fruité du moment

Glace maison 5,50€

Au lait fermier de la ferme de
Chagne à Risoul (05)