

Les mets

Bienvenue à la TAP, un lieu autour du partage

Cuisine au four à braise de produits bios et autant que faire se peut, locaux.

Tout est fait maison.

Les Planches

€



Planche de charcuterie de la boucherie
SAB et de la salaison du Champsaur (05)

18,50

Planche de fromages des caves
d'affinage de Savoie

19,50

Planche mixte

21,50

Mieux vaut croquer
Local que
Ruminer global

Les Mets



Légumes bios issus de l'agriculture paysanne locale

Le potage du marché

6,50€

12,50€

Salade estivale

4,10€

7,50€

14,80€

Coleslaw

2,30€

4,20€

7,80€

Salade verte et légumes croquants

4,50€

8€

Soccas cuites au four à braises



Galette de farine de pois chiche du Gaec Saint Roch (05) à manger avec les doigts

Socca nature

2,90€

4,90€

9,50€

Socca garnie :

Courgettes rôties, tomme de Savoie, sauce tahini,
oignons rouges, noisettes torréfiées, fromage râpé

7,60€

15,10€

28,70€

Poivrons rouges, tomme de Savoie, sauce poivrons rouges
émietté de feta et graines de courges torréfiées, fromage
râpé

7,60€

15,10€

28,70€

Pour les marmottons : jambon blanc, tomme de Savoie

4,50€

8,80€

15,90€

Les mets

Cuit au Four à Braises

Portion Tapas

1 personnes

2 personnes et +

La Matouille

(tomme de Savoie fondue, servie avec pommes de terre et charcuterie ou légumes grillés)

43,90€

📍 Ribs de porc de la coop des Montagnards des Alpes à Gap (05), sauce barbecue maison

6,80€

16,90€

33,10€

📍 Pièce d'agneau grillé du GAEC des Valentins à Châteauroux-les-Alpes (05) - 250g

20,20€

📍 Truite entière de la pisciculture des Écrins de Châteauroux (05) servie avec des amandes grillées

23€

Accompagnements

 Légumes bios issus de l'agriculture paysanne locale

Légumes de saison au four à braise

3,10€

5,90€

10,50€

Gratin ensoleillé

3,90€

6,60€

12,20€

Pommes de terre sautées

2,80€

5€

9,50€

Desserts

€

 Fruits bios issus de l'agriculture paysanne locale

Fromages de nos terroirs

8,10

Pêche rôtie au four, confiture du Plantivore (05), crème chantilly à la liqueur d'hysope des Elixirs d'Isabelle (05) et noisettes torréfiées

6,50

Panacotta au lait de coco vanille et son coulis fruité du moment

6,10

Glace maison au lait fermier de la ferme de Chagne à Risoul (05)

5,50

Tous nos autres desserts sont préparés par "Les TAP Gourmandes" à Guillestre et évoluent au fil des jours – demander à l'équipe.

7,50

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

Nos produits

Notre territoire regorge de produits de grande qualité et de producteurs passionnés. Nous avons à cœur de les mettre en avant au travers de notre cuisine et de notre épicerie où vous pourrez retrouver des produits que vous aurez dégusté à La TAP.



Produits labélisés Hautes-Alpes Naturellement®

- Ribs de porc de la coop des montagnards des Alpes - Gap (05)
- Poulet rôti de la Ferme du Roc de L'Aigle - Ribiers (05)
- Pièce d'agneau du GAEC des Valentins - Châteauroux-les-Alpes (05)
- Truite de la pisciculture des Écrins - Châteauroux-les-Alpes (05)
- Pomme au four de Alpes Coop Fruits - Laragne (05)
- Chantilly à la liqueur d'Hysope des Elixirs d'Isabelle - Freissinière (05)

Autres produits Alpains

- Charcuterie de la boucherie SAB - Briançon (05)
- Charcuterie de la salaison du Champsaur - Saint-Laurent-du-Cros (05)
- Fromages de la Fromagerie de Chateau-Queyras - Château Ville Vieille (05)
- Fromages de la Fromagerie de la Durance - Guillestre (05)
- Fromage blanc de la Fromagerie Ubaye - Barcelonnette (04)
- Fromages de la cave d'affinage de Savoie - Rognaix (73)
- Pois chiches et farine de pois chiche bios du GAEC Saint-Roch - Rambaud (05)
- Fruits et légumes bios d'Echanges Paysans - Collectif d'agriculteurs du 04 et 05
- Pâtes bios de la Maison Beynet - Savournon (05)
- Lentilles bios de Farnabelle - Le Sauze du Lac (05)
- Farine de blé du Moulin Céard - St André d'Embrun (05)
- Glaces maison des TAP gourmandes (notre deuxième maison) - Guillestre (05)