



RED CAP

Bar & Restaurant

Le Red Cap vous accueille et vous propose sa carte.
The Red Cap welcomes you and presents his menu, a mix of traditional cuisine and mountain specialities.


L'équipe du Red Cap vous souhaite un bon appétit.
From the Red Cap team: Bon appetit!




04.92.58.98.22

Mail : redcap@orange.fr.

LES ENTREES / STARTERS

Salade du Berger  12.00 €
Salade verte, jambon cru, toasts de chèvre et de reblochon
Sheperd's Salad
Salad, raw ham, goat's cheese and "reblochon" toasts






Salade Red Cap  12.50 €
Salade verte, tourtons, ravioles et magret de canard séché
Red Cap's Salad
Salad, Tourtons, Ravioles and dry duck breast

Assiette de Ravioles « Preires » 11.50 €
Recette du Champsaur avec miel et confiture de myrtilles, salade verte
Fried Ravioles
Local recipe with honey, blueberries jam served with salad

Assiette de Tourtons 11.50 €
Servie avec sa salade verte
Plate of Tourtons
Local recipe of fritters filled with mashed potatoes served with salad



LES PLATS CHAUDS / MAIN DISHES


Risotto aux crevettes sauvages flambées au Génépi 	20.00 €
<i>Risotto of wild shrimps flamed with Génépi (local alcohol)</i>	
Truite arc en ciel (France) grillée 	20.00 €
<i>Grilled rainbow trout</i>	
Côtes d'agneau rôties, jus aux saveurs Garrigues 	21.50 €
<i>Lamb shank grilled with Garrigues flavors juice</i>	
Magret de canard (France) sauce béarnaise ou Roquefort 	21.00 €
<i>Grilled duck breast filet</i>	
Faux filet (Simmental) grillé sauce béarnaise ou Roquefort 	19.00 €
<i>Grilled sirloin steak</i>	
Burger transalpin 	17.00 €
Galettes de pommes de terre, reblochon, steak haché (VBF) et coppa <i>Transalpine Burger</i> <i>Potatoes pancakes, reblochon cheese, minced beef (origin France) and coppa ham</i>	

Nos plats chauds sont servis avec frites et légumes.
Nos viandes de bœuf, de veau sont strictement d'origine Française et CE


*Our dishes are served with French fries and vegetables.
Our beef and veal meat are made in France or EU.*


LES PÂTES / PASTA

Lasagne / *Lasagna* 13.50 €


Tagliatelles Bolognaise ou Carbonara  13.00 €
Tagliatelles Bolognese or Carbonara

LES SPECIALITES / SPECIALITIES

Oreilles d'âne (spécialité locale à base d'épinards) et jambon cru  14.50 €
A gratin plate with different layers of wild spinach, cream and salty pancakes

Reblochon pané au Génépi,  17.50 €
Servi avec pomme de terre, charcuterie et salade
*Crumbed Reblochon cheese with Génépi (local alcohol)
served with salad, potatoes and a selection of meat products*


Tartiflette accompagnée de sa salade verte  16.50 €
*Tartiflette : cooked cut potatoes covered with Reblochon cheese, onions and lard
Served with salad*

Reblochonade accompagnée de sa salade verte  16.50 €
Reblochonade (cooked cut potatoes with reblochon cheese) served with salad

Assiette de Charcuterie 7.50 €
(jambon blanc, jambon cru 8 mois, rosette, coppa du Champsaur
et viande de bœuf séchée des Alpes)
*A selection of different meat products
(ham, raw ham, rosette, coppa and dried Alp beef)*

Pour 2 personnes minimum (prix par personne)
For 2 persons minimum (price per person)

Pour nos spécialités, une préparation de 15 à 20 minutes est nécessaires. Merci de votre compréhension.
For our specialties, a preparation of 15 to 20 minutes is necessary. Thank you for your understanding.

Fondue Savoyarde aux 4 fromages ou Fondue aux cèpes:  20.50 €
Mélange de 4 fromages de Savoie: Emmental de Savoie, Cœur de Savoie, Beaufort, Abondance servie avec sa salade verte

Savoyarde Fondue or with ceps :

Emmental of Savoy, Coeur of Savoy, Beaufort, Abondance cheese served with salad

Fondue Montagnarde ou avec cèpes:  24.50 €
Fondue savoyarde accompagnée de charcuterie et de salade verte

Montagnarde Fondue or with ceps:

Savoyarde fondue with pork products

Fondue Bourguignonne :  24.50 €
Viande de bœuf servie avec frites et ses sauces

Bourguignonne Fondue :

Beef meat served with french fries, salad and sauces

Pierrade aux trois viandes :  24.50 €
Bœuf, Magret de canard, Volaille, frites, sauces et salade verte

Grill Stone in three meats:

Beef, duck breast fillet, chicken, french fries, sauces and salad

Raclette du Queyras (HAUTES-ALPES) : 24.50 €

Charcuterie (Jambon cru 8mois, jambon blanc, rosette, coppa du Champsaur et

Viande de bœuf séchée des Alpes), pommes de terre & salade

Queyras' Raclette (HAUTES-ALPES) :

Traditional raclette cheese plate (from the Queyras region) with different meat products

(ham and raw ham, rosette, coppa and local dry beef meat), potatoes and salad

LES FROMAGES / CHEESE

Assiette de Fromages / <i>Cheese plate</i>	4.00 €
Fromage Blanc de Montagne (sucre ou coulis fruits rouges) <i>Mountain Cottage cheese (with sugar or red fruit coulis)</i>	4.50 €

LES DESSERTS MAISON / HOME MADE DESSERTS

Crème brûlée au Genepy 	7.00 €
<i>Crème brûlée with Bourbon vanilla</i>	
Fondant chocolat 	7.00 €
<i>Chocolate fondant</i>	
Tarte au citron revisitée 	7.00 €
<i>Lemon pie revisited</i>	
Clafoutis abricot et lavande, glace vanille Bourbon 	7.00 €
<i>An apricot and lavender clafoutis with vanilla Bourbon ice cream</i>	
Café gourmand : café accompagné de 4 mignardises 	8.00 €
<i>Gourmet Coffee: coffee served with 4 little pastries</i>	
Suggestion du jour	6.50 €
<i>Suggestion of the day</i>	

Envie de fraîcheur : pensez aussi à consulter notre carte des glaces.

For some refreshment desire: we also have an ice cream menu.

Prix TTC et service inclus
Our prices are all VAT and service included.

Menu 27.00 €

Salade du Berger ou Salade Red Cap
Sheperd's Salad or Red Cap's Salad

Truite arc en ciel grillée
Grilled rainbow trout

Ou / Or

Faux filet grillé sauce béarnaise
Grilled sirloin steak with béarnaise sauce

Dessert au choix
A dessert whichever you prefer

Menu du Jour *Lunch of the day*

19.00 € le midi

Uniquement le midi / *Only for lunch*
(Entrée) - Plat - Dessert / (Starter) - main dish - dessert

N'hésitez pas à consulter nos serveurs
The crew is at your disposal

Menu Enfant (- de 13 ans) 11.00 € *Kids menu (- 13 yrs old) 11.00 €*

Verre de Coca Cola ou Sirop ou Orangina

Steak haché(VBF) accompagné de frites ou légumes du jour Ou

Aiguillette de filet de colin d'Alaska pané Ou

Pizza Royale (Jambon, champignons, Fromage)

Minced beef served with vegetables or french fries or

Breaded fish or

Kids pizza (Ham, mushroom, cheese)

Glace / Icecream (une boule de glace ou une barre glacée)

