



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

<p>Salade Croustillou </p>	<p>12.50 €</p>
<p>Salade verte, jambon cru, croustillou chèvre et croustillou olive <i>Sheperd's Salad</i> <i>Green Salad, raw ham, fried beignet of goat cheese and olive</i></p>	
<p>Salade Red Cap </p>	<p>13.00 €</p>
<p>Salade verte, tourtons, ravioles et magret de canard fumé séché <i>Red Cap's Salad</i> <i>Salad, Tourtons, Ravioles and dry duck breast</i></p>	
<p>Salade César </p>	<p>13.50 €</p>
<p>Salade verte, aiguillettes de poulet pané aux corn flakes, copeaux de Parmesan, croutons de pain, sauce César <i>César salad</i> <i>Green salad, chicken strips with cornflakes, Parmesan shavings, bread croutons, Caesar sauce</i></p>	
<p>Assiette de Ravioles « Preires »</p>	<p>12.00 €</p>
<p>Recette du Champsaur avec miel et confiture de myrtilles, salade verte <i>Fried Ravioles</i> <i>Local recipe with honey, blueberries jam served with salad</i></p>	
<p>Assiette de Tourtons</p>	<p>12.00 €</p>
<p>Servie avec sa salade verte <i>Plate of Tourtons</i> <i>Local recipe of fritters filled with mashed potatoes served with salad</i></p>	



LES PLATS CHAUDS / MAIN DISHES


Risotto aux crevettes sauvages flambées au Génépi  22.00 €
Risotto of wild shrimps flamed with Génépi (local alcohol)


Filet de Truite arc en ciel (France) en papillote  20.00 €
Rainbow trout in foil

Souris d'agneau rôti, jus aux saveurs Garrigues  22.00 €
Lamb shank with Garrigues flavors juice

Filet de canard (300g)(France) sauce béarnaise ou Roquefort  22.00 €
Grilled duck breast filet with sauce

Tartare de bœuf VBF  19.00€
Bovine tartar (French origin)

Faux filet (race Simmental) grille sauce béarnaise ou Roquefort  20.00€
Grilled sirloin steak with sauce

Burger transalpin  17.00 €
Gallettes de pommes de terre, reblochon, steak haché (VBF) et coppa
Transalpine Burger
Potatoes pancakes, reblochon cheese, minced beef (French origin) and coppa ham

Nos plats chauds sont servis avec frites et légumes.


Our dishes are served with French fries and vegetables.

LES PÂTES / PASTA


Lasagne / *Lasagna* 15.00 €

Tagliatelles Bolognese ou Carbonara  13.50 €
Tagliatelles Bolognese or Carbonara


LES SPECIALITES / SPECIALITIES

Oreilles d'âne (spécialité locale à base d'épinards) et jambon cru  15.50 €
A gratin plate with different layers of wild spinach, cream and salty pancakes

Gratiné de Ravioles « Preires » aux cèpes  15.00 €
Servie avec sa salade verte et jambon cru
Gratinated Ravioles with ceps
Served with salad and ham

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  17.50 €
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 12 mois, rosette, coppa di Parma et viande de bœuf séchée des Alpes)
A selection of different meat products
(ham, raw ham, rosette, coppa di Parma 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 nécessaire. 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 :  21.00 €
Mélange de 4 fromages de Savoie: **Emmental de Savoie, Cœur de Savoie, Beaufort, Abondance** servie avec sa salade verte
Savoyarde Fondue :
Emmental of Savoy, Coeur of Savoy, Beaufort, Abondance cheese served with salad

Fondue Montagnarde :  25.00 €
Fondue savoyarde accompagnée de charcuterie et de salade verte
Montagnarde Fondue :
Savoyarde fondue with pork products

Fondue Bourguignonne :  25.00 €
Viande de bœuf servie avec frites, sauces et salade verte
Bourguignonne Fondue :
Beef meat served with french fries, salad and sauces



Pierrade aux trois viandes :  26.00 €
Bœuf, filet de canard, Volaille, frites, sauces et salade verte
Grill Stone in three meats:
Beef, duck breast filet, chicken, french fries, sauces and salad

Raclette du Queyras (HAUTES-ALPES) : 25.00 €
Charcuterie (Jambon cru 12mois, jambon blanc, rosette, coppa di Parma et Viande de bœuf séchée des Alpes), pommes de terre vapeur & 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  <i>Crème brûlée with Genepy</i>	7.00 €
Coulant au chocolat  <i>Chocolate fondant</i>	7.00 €
Tarte myrtille pommes  <i>Blueberry and apple pie</i>	7.00 €
Clafoutis abricot/lavande Bio, glace vanille Bourbon  <i>An apricot and lavender clafoutis with vanilla Bourbon ice cream</i>	7.00 €
Café gourmand : café accompagné de 4 mignardises  <i>Gourmet Coffee: coffee served with 4 little pastries</i>	8.00 €
Suggestion du jour <i>Suggestion of the day</i>	6.50 €

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 Croustillou ou Salade Red Cap
Croustillou Salad or Red Cap's Salad

Faux filet grillé sauce béarnaise
Grilled sirloin steak with béarnaise sauce

Ou / Or

Filet Truite arc en ciel en papillote
Rainbow trout in foil

Dessert au choix
Dessert of your choice

Menu du Jour *Lunch of the day*

20.00 € 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) 12.00 €

Kids menu (- 13 yrs old) 12.00 €

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 REINE (Jambon, Fromage)

Minced beef served with vegetables or french fries or

Breaded fish or

Kids pizza (Ham, cheese)

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

