

---

# Mapo' Resto

---

BIENVENUE

---



# Entrée

# Plats

## **Planche Mixte (1 pers)** 8

Petite planche Solo Charcuterie et Fromage du coin, pour se mettre en appétit

## **Salade Chèvre chaud** 8

Chèvre local enrobé d'une panure croustillante, Salade verte, Eclats de noix

## **Salade du Champsaur** 8

Salade verte accompagnée des incontournables Tourtons et Ravioles du Champsaur, pointe de Miel

## **Salade César** 8

Mix de Salade, Tomates, Oignons, Poulet pané, Copeaux de Parmesan, Sauce César

## **Entrecôte Grillée à la Plancha** 22

Entrecôte de Boeuf maturée accompagnée de frites fraîches, Sauce cèpes ou Bleu local

## **Truite aux Amandes** 22

Truite locale dorée à la poêle, parsemée d'amandes, servie avec riz et ratatouille maison

## **Magret de Canard Grillé** 23

Délicatement rosé accompagné d'une sauce à l'orange, servi avec un gratin maison

## **Pâtes Italiennes** 13

Servies avec sauce de votre choix : Bleu des Hautes Alpes, Cèpes, Pesto, Carbonara

# Burgers

## **Classic'Burger** 15

Valeur sûre, Steak Haché de boeuf, Fromage fondant, Laitue croquante, Tomates Fraîches et Oignons doux

## **Burger Champsaurin** 15

Classique revisité avec une touche de fromage local du Champsaur

## **Burger Veggie** 17

Steak de céréales, Fromage fondant, Crudités, Sauce maison

# Napo' Resto

---

# Spécialités

**Assiette de Fromage Local** 10

Bleu du Queyras, Tomme des Hautes Alpes, Chèvre de la Fromagerie Ebrard

**Tourte Maison aux Pommes de Terre** 16

servie avec Salade et jambon local

**Champsouillette** 21

"L'Andouillette Locale" grillée à la plancha délicatement parfumée à la moutarde, au vin blanc et aux oignons fondants

**Tartiflette au Fromage Local** 22

Des pommes de terre fondantes, des lardons, des oignons et un fromage d'ici gratiné

**Camenbert'Pizz** 23

Un Camenbert entier, fondant et moelleux, enveloppé dans notre pâte à pizza artisanale, le tout cuit au feu de bois

**Raclette au Fromage Local** 23

Raclette authentique, avec des Fromages locaux, servie avec un assortiment de Salaisons de montagne, Pommes de terre et Salade verte

Au choix : Raclette de Vache ou Raclette de Chèvre

---

# Mape' Resto

---

# Pizzas

cuites au Feu de bois

Toutes nos Pizzas sont cuisinées Maison  
au maximum avec des Produits Frais et Locaux, garnies  
d'Olives noires et d'Origan

Notre pâte est préparée avec un Levain naturel et de la farine des Moulins Céard  
La fermentation au Levain permet une pré-digestion du gluten et le rend plus assimilable

<b>Napolitaine</b>	11
Sauce Tomate, Anchois, Câpres	
<b>Jambon Fromage</b>	11
Sauce Tomate, Jambon blanc local, Fromage, Mozzarella Fior di Latte	
<b>Mozza'</b>	11
Sauce Tomate, Mozzarella Fior di Latte	
<b>Royale</b>	13
Sauce Tomate, Jambon blanc local, Fromage de Pays, Champignons, Mozzarella Fior di Latte	
<b>Grizzli</b>	13
Sauce Tomate, Jambon blanc local, Chèvre local, Miel, Mozzarella Fior di Latte	
<b>Chorizo</b>	13
Sauce Tomate, Chorizo, Oignons, Mozzarella Fior di Latte	
<b>Reine</b>	13
Sauce Tomate, Jambon blanc local, Champignons, Câpres, Coeurs d'Artichauts, Mozzarella Fior di Latte	
<b>Veggie</b>	13
Sauce Tomate, Poivrons, Oignons, Aubergines, Champignons, Tomates cerises, Mozzarella Fior di Latte	
<b>4 Fromages</b>	15
Sauce Tomate, Bleu de Pays, Chèvre de Pays, Raclette locale, Mozzarella Fior di Latte	
<b>Cabécou</b>	15
Sauce Tomate, Chèvre de Pays, Lardons, Oignons, Mozzarella Fior di Latte	
<b>Au'Blue</b>	15
Sauce Tomate, Aubergines grillées, Bleu des Hautes Alpes, Pesto à l'Ail des Ours, Mozzarella Fior di Latte	
<b>Napoléon</b>	17
Sauce Tomate, Jambon cru local, Roquette, Parmesan, Tomates cerises, Pesto à l'Ail des Ours, Mozzarella Fior di Latte	
<b>Marie Antoinette</b>	17
Sauce Tomate, Truite Fumée, Roquette, Tomates cerises, Pesto à l'Ail des Ours, Mozzarella Fior di Latte	
<b>Tarti'Pizz</b>	17
Oignons, Lardons, Reblochon	
<b>Raclett'Pizz</b>	17
Sauce blanche, Raclette locale, Pommes de Terre, Jambon blanc & Jambon cru local	

# Napo' Resto