

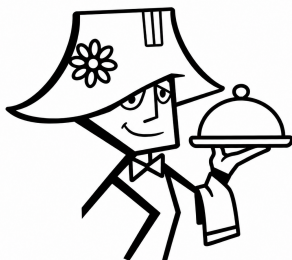
Le NAPOLEON

RESTAURANT CAFE CAMPING



NAPO'RESTO

bienvenue, welcome



Produits locaux



Cuisine maison



Inspiration du chef

Nous travaillons autant que possible en circuits courts
avec des producteurs engagés.

Selon les arrivages, certains produits peuvent être remplacés par des équivalents.

Nos partenaires locaux :

Fromagerie Ebrard • Salaisons du Champsaur • Ets Gayral
Ets Guillaumette • Moulins Céard • Miel Serres • Alpoeuf • Pisciculture du Champsaur

Belle dégustation

SPÉCIALITÉS LOCALES

Poisson de la Pisciculture de La Motte en Champsaur

Selon arrivage, accompagné d'une purée de pomme de terre maison et de légumes poêlés.

Fish from La Motte fish farm in Champsaur, subject to availability, served with homemade mashed potatoes and sautéed vegetables.

27 €



Gratiné Champsaurin - Maison Pellegrin

Recette champsaurine de petites quenelles gratinées à la crème fraîche et au fromage, servies avec salade verte. Au choix : morilles, fromage bleu ou nature.

Champsaur-style small dumplings baked with crème fraîche and cheese, served with green salad. Choice of morels, blue cheese or plain.

21 €



Champsouillette - Salaison du Champsaur

Saucisse artisanale du Champsaur, servie avec frites maison et salade verte.

Artisan sausage from Champsaur, served with homemade fries and green salad.

22 €



Plateau du Champsaur

Gratin d'oreilles d'âne, tourtons, ravioles, fromage des Alpes, salade verte, tomates, oignons rouges, miel et jambon cru.

Oreilles d'âne gratin, tourtons, Champsaur raviolas, Alpine cheese, green salad, tomatoes, red onions, honey and cured ham.

35 €



Produit des Hautes-Alpes



Végétarien

GRILLADES & SIGNATURES

VIANDES GRILLÉES

Magret de canard grillé à la plancha

Viande Origine France. Servi avec purée de pomme de terre et légumes poêlés. Sauce au choix : fromage bleu, morilles, poivre de Madagascar ou sauce miel-romarin.

French duck breast served with mashed potatoes and sautéed vegetables. Choice of blue cheese, morel, Madagascar pepper or honey-rosemary sauce.

24 €

Magret de canard mariné à la thaï

Viande Origine France. Grillé à la plancha, mariné au gingembre, à la coriandre et aux saveurs thaïlandaises.

French duck breast, plancha-grilled and marinated with ginger, coriander and Thai flavours.

26 €

Entrecôte grillée à la plancha

Viande Origine France, frites maison, salade verte et oignons rouges. Sauce au choix : bleu, morilles, poivre de Madagascar ou sauce miel-romarin.

French beef served with homemade fries, green salad and red onions. Choice of blue cheese, morel, Madagascar pepper or honey-rosemary sauce.

26 €

PLATS SIGNATURES

Tartare de saumon maison coupé au couteau

Servi avec salade verte, tomate, oignons rouges et frites maison.

House-made hand-cut salmon tartare, served with green salad, tomato, red onions and homemade fries.

25 €

Gambas grillées et flambées au Pastis

Sauce citron vert, purée de pommes de terre maison et légumes poêlés.

King prawns grilled and flambéed with Pastis, served with lime sauce, homemade mashed potatoes and sautéed vegetables.

27 €



Produit des Hautes-Alpes



Végétarien

SIGNATURES & BURGERS

PLATS SIGNATURES

Camembert'Pizz au feu de bois

Camembert de Normandie au lait entier enveloppé dans une pâte artisanale et cuit au feu de bois. Au choix : truffé ou thym-miel.

Whole-milk Normandy Camembert wrapped in artisan dough and wood-fired. Choice of truffle or thyme and honey.

25 €

Saumon grillé à la plancha

Purée de pommes de terre maison, légumes poêlés et sauce citron vert.

Plancha-grilled salmon with homemade mashed potatoes, sautéed vegetables and lime sauce.

25 €

BURGERS

Burger Napoléon - classique ou double

Steak 150 g, salade, tomate, oignons rouges et frites maison. Sauce au choix : bleu, morilles, poivre de Madagascar ou sauce Aurore maison.

150 g beef patty, salad, tomato, red onions and homemade fries. Choice of blue cheese, morel, Madagascar pepper or house-made Aurore sauce.

18 / 23 €

Burger végétarien

Galette de pommes de terre, courgettes grillées, betterave, oignons rouges, salade et sauce faisselle au citron vert.

Potato galette, grilled courgettes, beetroot, red onions, salad and lime faisselle sauce.

18 €



Pâtes

Sauce au choix : morilles, bleu, carbonara, pesto ou burrata.

Pasta, choice of sauce: morel, blue cheese, carbonara, pesto or burrata.

14 €

Portion de salade verte

Side of green salad

4 €

Portion de frites maison

Side of homemade fries

5 €



Produit des Hautes-Alpes



Végétarien

LES SALADES

SALADES

Salade Napoléon

Selon arrivage.
Subject to availability.

18 €



Salade Végétarienne

Galette de pommes de terre, courgettes grillées, betterave, oignons rouges, salade et sauce
faisselle au citron vert.

Potato galette, grilled courgettes, beetroot, red onions, salad and lime faisselle sauce.

18 €



Salade Fraîcheur

Salade verte, tomates, oignons rouges, saumon fumé, avocat et sauce faisselle au citron
vert.

Green salad, tomatoes, red onions, smoked salmon, avocado and lime faisselle sauce.

18 €

Salade du Champsaur

Tourtons, ravioles, salade verte, tomates, oignons rouges et jambon cru.

Tourtons, Champsaur raviolas, green salad, tomatoes, red onions and cured ham.

18 €



MENU KID'NAPO

- **Verre de jus de pomme du Pays**

Glass of local apple juice

15 €

- **Plat au choix :**

Choice of main course:

- Gratin de ravioles du Champsaur accompagné de frites maison

Champsaur raviolas gratin served with homemade fries

- Pâtes au beurre, sauce au choix : morilles, bleu, carbonara ou pesto

Buttered pasta, choice of sauce: morel, blue cheese, carbonara or pesto

- **2 boules de glace artisanale de la maison M'ice (Champsaur)**

Two scoops of artisan ice cream from M'ice in Champsaur



Produit des Hautes-Alpes



Végétarien