



ITALIEN



# LE RUSTIQUE

IL RISTORANTE

VI AUGURA BUON APPETITO

Ogni tanto bisogna aspettare ma i nostri prodotti freschi sono preparati su richiesta.



Alle 10 di sera sarete ancora benvenuti.  
Per le prenotazioni dopo le ore 22 siete pregati telefonare in anticipo.



CB - Minimum 20€

## ORIGINES DE NOS VIANDES (FRANCE)



**BŒUF PATUR'ALP**

**&**

**AGNEAU GUIL & DURANCE**

Issu d'élevages des Hautes Alpes ou des Alpes de Haute Provence, les animaux sont en estive l'été et nourris au foin et céréales de l'exploitation l'hiver.

Nos viandes sont découpées  
par la Société Alpine de Boucherie à Briançon







# SPECIALITÀ E PIATTI UNICI

PLANCHE DU RANDONNEUR (Caldo) 33€  
Spiedino agnello, prosciutto crudo, patè, insalata verde,  
pomodoro, gratin, formaggio bianco

INVOLTINO DI AGNELLO E TRIPPA 23€

PIATTO  
REGIONALE

TARTIFLETTE  (1 pers.) 25€  
prosciutto crudo, insalata verde

LA BROCHETTE MÉDIÉVALE  (circa 400g) 39€  
con contorno, per una persona

PER 2 PERS. MINI



PREZZO/PERS.



FONDUTA BRIANÇONNAISE CON SPUGNOLO E FUNGHI 33,50€  
e Insalata verde

FONDUTA BRIANÇONNAISE CON PORCINI 31,50€  
e Insalata verde

FONDUE BRIANÇONNAISE FORESTIÈRE 30,50€  
e Insalata verde

FONDUTA CON "BLEU DU QUEYRAS" 30,50€  
e Insalata verde

CON 3  
FORMAGGI

FORMAGGIO CALDO 33,50€  
assortimento formaggio, prosciutto crudo di montagna, patate, insalata verde

FONDUTA DI CARNE ALLA BORGOGNONA 37€  
200g carne per persone "Rumsteak Patur'Alp"

34€  
PREZZO/PERS.

TRADIZIONALE



# RACLETTE

varietà di salumeria , patate lesse,  
cipolli all'aceto con insalata verde  
400 g per persona

PER 2 PERS. MINI



DA LATTE NON  
PASTORIZZATO

28€  
PREZZO/PERS.

con 3 formaggi

# FONDUE SAVOYARDE

con insalata verde

PER 2 PERS. MINI



## ALTRI PIATTI

PIATTO DEL GIORNO	18€
CARNE ALLA GRIGLIA ALLA MAÎTRE D'HÔTEL	23€
CARNE ALLA GRIGLIA ALLA CREMA DI SENAPÉ	24€
CARNE ALLA GRIGLIA AL FORMAGGIO DI ROQUEFORT	24,50€
STEAK TARTARE CON PATATINA	23€
PIATTO DI PATATINA	3,80€

Tutti i pesci o carni sono serviti con contorno di verdura.



# LA CARTA

## INSALATE DELLA CASA

INSALATE  
COPYERS

INSALATA DEL RUSTIQUE	14,50€
Insalata verde, crostini, lardello, carotte, mele, pomodori	
INSALATA DEL MÉLÉZIN	16€
Insalata verde, uovo, pomodori, lardello, formaggio di capra caldosu pane tostato	
INSALATA CONTADINA	15€
Insalata verde, Pancette, Bleu du Queyras, pomodori	
Insalata Versde	6,50€



## ANTIPASTI

PROSCIUTTO CRUDO DI MONTAGNA	17,50€
PATÈ DELLO CHEF	14€
ANTIPASTO DEL GIORNO	14€



## ANTIPASTI CALDI

LUMACHE DI BORGOGNA, 12	19,50€
6 LUMACHE	12,50€
MINISTRA DEL GIORNO	9€



# SPECIALITÀ DU RUSTIQUE

## TROTE FRESCHE DEL PAESE



Tutte  
la nostra trota  
sono preparati  
al tempo

ALLA MUGNAIA	21€
ALLE MANDORLE CON PANNA	24€
AL MODO DELLA "CHEF" ALLE BACCHE ROSSA E VINO ROSSO	24€
AL FORMAGGIO DI ROQUEFORT	22,50€
ALL'ARANCIA	22,50€
ALL'AGLIO E PREZZEMOLO TRITATO	22,50€
AL CALVADOS	25,50€
ALA PROVENZALE	24€
A LA CREMA DI PORRI	21,50€
LA CREMA D'AGLIO	24€
ALLE BACCHE ROSSE	25,50€



## Prosciutto Crudo



**Insalata del Melezin,**  
*Insalata verde, uovo, pomodori, lardello,  
formaggio di capra caldosu pane tostato*



## Carne al Roquefort



**Trota alle Bacche Rosse**



**Pieds et Paquets**



## Piatto Formaggio



**Dolce**



Ogni cambiamento di contorno è motivo di un supplemento (2 o 3€)



### Insalata del Rustique

*Insalata verde, crostini, lardello, carotte, mele, pomodori*



### Minestra di Stagione



### Pâté dello Chef



### Insalata Contadina

*Insalata verde, Pancette, Bleu du Queyras, pomodori*



### Antipasti Sorpresa



### Piatto del Giorno



### Carne alla griglia alla Maître d'Hôtel



### Carne alla griglia alla crema di senape



### Trota alla Crema di Porri



### Piatto Formaggio



### Dolce



Ogni cambiamento di contorno è motivo di un supplemento (2 o 3€)





SOLO PRANZO

# LE NOSTRE FORMULE



ANTIPASTO  
∞  
DOLCE

17€

o

PIATTO  
∞  
DOLCE

23€

**SCELTE NEL MENU 33€**

# MENU FINO A 8 ANNI per bambini

## ANTIPASTI

Insalata di Crudità



Patè dello Chef

## PIATTO PRINCIPATO

Prosciutto Cotto



Omlet

Verdua del Giorno



Patatine fritte

## DOLCE

Gelato (2 gusti)

10,50€

ANTIPASTI + PIATTO  
PRINCIPATO + DOLCE

9€

PLAT + DESSERT

# LE NOSTRE OMELETTE



Tutte le nostre omelette  
sono accompagnati da un'insalata verde



Origine Hautes-Alpes

NATURA	10,50€
FORMAGGIO	13€
PROSCIUTTO AL FORMAGGIO	14€
PATATE E PANCETTA	15€





# DOLCI

Per i due menù

“FAISSELLE” CON CREMA O SALSA AL LAMPONE 7€

PIATTO SCELTA DI FORMAGGI 11,50€

Gelato (2 gusti) 8€

Gelato (3 gusti) 8,50€

CREMA AL CARMELLO 7€

CREMA AL CIOCCOLATO 8€

ISOLE GALLEGGIANTI 7,50€

TORTA ALLE MELE 8€

DOLCE DEL RUSTIQUE  
Gelato Menta, crema a la liquirizia 8,80€

NIDO MERINGUA CON GELATO CASSIS  
8,80€

## A LA CARTA O + 2,50€ PER I MENÙ

TORTA ALLE MELA FIAMMEGGIARE 12€

COLONEL Sorbet Citron, Vodka 12,50€

COUPE ICEBERG Glace Menthe, Get 27, Chantilly 12,50€

COUPE DIJONNAISE Cassis, Crème de Cassis, Chantilly 12,50€

IRISH COFFEE Café, Whisky, Chantilly 14€

COUPE DES ALPES Sorbet Génèpi, Alcool Génèpi 12,50€

COUPE WILLIAMS Sorbet Poire, Eau de Vie de Poire 14€

BANANA SPLIT 12,50€

CAFÉ GOURMAND 8€

Panna montata 2€



VI RINGRAZIO  
DELLA VOSTRA VISITA



**UN CADEAU A OFFRIR ?**

Notre restaurant mettra les petits  
plats dans les grands pour fêter  
un anniversaire, Noël  
ou tout autre évènement...

**04 92 21 00 10**

**[www.restolerustique.fr](http://www.restolerustique.fr)**

