



ALLEMAND



LE RUSTIQUE

RESTAURANT

WUENSCHT IHNE BON APPETIT

Da wir unsere Speisen frisch und auf Bestellung zubereiten,
kann es manchmal zu Wartezeiten kommen



Auch um 22 Uhr sind Sie uns noch herzlich willkommen.
Bitte geben Sie uns rechtzeitig Ihre Reservierung fuer nach
22 Uhr bekannt



Kreditkarten ab : 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





DIE SPEZIALITAETEN UND TYPISCHEN GERICHTE DES RUSTIQUE

Welch Vergnueg esne, hseeninen Spiess grillen zu sehen

WANDERER-PLATTE (WARM) 33€
Brochette d'agneau, gratin, jambon cru, terrine du chef, salade verte et tomates, faisselle

HAXE UND INNEREIEN VOM LAMM 23€

REGIONALE KOESTLICHKEITEN

TARTIFLETTE (FUER EINE PERSON)  25€
duennes Grillbrot mit Rohschinken und gruenem Salat

LA BROCHETTE MÉDIÉVALE (env. 400g)  39€
avec garniture, pour une personne



FONDUE NACH BRIANÇONNAISE ART, MIT MORCHELN UNE CHAMPIGNONS und gruenem Salat 33,50€

FONDUE MIT STEINPILZEN und gruenem Salat 31,50€

FONDUE MIT SCHAFKAESE AUS QUEYRAS und gruenem Salat 30,50€

FONDUE AU BLEU DU QUEYRAS und gruenem Salat 30,50€

WARMER KAESEPALETTE 33,50€
verschiedene Kaesesorten, Rohschinken, Kartiffeln, gruener Salat

FONDUE NACH BOURGUIGNONER ART 37€
200 g pro Person "Rumsteak Patur'Alp"

MIT 3 KAESESORTEN

PRIX/PERS.

34€
PRIX/PERS.

TRADITIONNELLE



RACLETTE

mit Aufschnitt aus Wurstsorten,
Kartoffeln, mit gruenem Salat
400g pro person

AB 2 PERSONNEN



AUS UNPASTEURISIERTER
MILCH

28€
PRIX/PERS.

mit 3 Kaesesorten

FONDUE SAVOYARDE

mit gruenem Salat

AB 2 PERSONNEN



WEITERE SPEISEN

TAGESGERICHT	18€
GEGRILLTES RINDERSTEAK NACH ART DES HAUSES	23€
GEGRILLTES RINDERSTEAK MIT MOSTRICHSSOSSE	24€
GEGRILLTES RINDERSTEAK MIT ROQUEFORT-SOSSE	24,50€
“STEAK TARTARE DE BŒUF” MIT FRITES	23€
ASSIETTE DE FRITES	3,80€

Als Beilage servieren wir jeweils Gemuese



DIE SPEISEKARTE

UNSERE REICHHALTIGENSALATE

SALATE KOPIERER

SALAT "RUSTIQUE"	14,50€
gruener Salat, Croutons, Speckwuerfel, geriebene Karotten, Aepfel, Tomaten	
SALAT "MÉLÉZIN"	16€
gruener Salat, Eier, Speckwuerfel, Tomaten, warmer Ziegenkaese auf Toastbrot	
SALAT "PAYSANNE"	15€
gruener Salat, Pancetta, Tomaten, Schafskaese aux Queyras	
GRUENER SALAT	6,50€



UNSERE VORSPEISEN

ROHER LANDSCHINKEN	17,50€
TERRINE VON CHEFKOCH	14€
UEBERASCHUNGS-VORSPEISE	14€



UNSERE WARMEN VOREPEISEN

SCHNECKEN AUS BOURGOGNE, EIN DUTZEND	19,50€
SCHNECKEN AUS BOURGOGNE, EIN HALBES DUTZEND	12,50€
TAGESSUPPE	9€



WEITERE SPEZIALITAETEN DES RUSTIQUE

FRANGFRISCHE FORELLEN AUS DER REGION



Alle
unsere Forelle
Sind vorbereitet
auf dem Momen

NACH MUELLNERIN-ART	21€
MIT MANDELN AUF SOSSE	24€
NACH ART DES HAUSES MIT FLIEDERBEEREN UND ROTWEIN	24€
MIT ROQUEFORT-KAESE	22,50€
MIT ORANGE	22,50€
IN PETERSILIENSOSSE	22,50€
MIT CALVADOS (Apfelschnaps)	25,50€
NACH ART DER PROVENCE (mit Tomaten)	24€
IN LAUCHSOSSE	21,50€
IN KNOBLAUCHSOSSE	24€
MIT WALDPILZEN	25,50€



Roher Landschinker

oder

Salat Melezin

*gruener Salat, Eier, Speckwuerfel, Tomaten,
warmer Ziegenkaese auf Toastbrot)*



Roquefort-Kaese

oder

Forelle mit Waldbeeren

oder

Haxe und Innereien vom Schaf



Kaaseteller



Nachtisch



Aenderungen im Menue gegen Aufpreis moeglich (2€ oder 3€)



Rustique Salat

*grüner Salat, Croutons, Speckwürfel, geriebene Karotten,
Kartoffeln, Tomaten*

oder

Suppe

oder

Oder Terrine des Chefkochs

oder

Tagessuppe (Gemüse je nach Saison)

salade, pancette, tomates et bleu du Queyras

oder

Überraschungsvorspeise



Tagesgericht

oder

Gegrilltes Rindersteak nach Art des Hauses

oder

Gegrilltes Rindersteak mit Mostrichsosse

oder

Forelle in Lauchsosse



Käseteller

oder

Nachtisch



Aenderungen im Menue gegen Aufpreis moeglich (2€ oder 3€)



NUR MITTAGS

UNSERE ANGEBOTE



VORSPEISE
∞
NACHTISCH

17€

ODER

GERICHT
∞
NACHTISCH

23€

**ANGEBOTE ZU WÄHLEN
IM MENÜ FÜR 33€**

Kinder MENUE

FUER KINDER BIS ZU 8 JAHREN

VORSPEISE

Rohkostgemuese
oder
Terrine vom Chefkoch

GERICHT

Kochschinken
oder
Omelett

Tagesgemuese
oder
Pommes Frites

NACHTISCH

Eiskreme (2 Kugeln)

10,50€

VORSPEISE + GERICHT + NACHTISCH

9€

GERICHT + NACHTISCH

UNSERE OMELETS



Alle unsere Omeletts
werden mit einem grünen Salat serviert



Herkunft Hautes-Alpes

NATUR	10,50€
KÄSE	13€
SCHINKEN KÄSE	14€
KARTOFFELN & SPECWÜRFELN	15€





NACHTISCH

Nur fuer die
beiden Menues

FRISCHER QUARK	7€
KAESEPLATTE	11,50€
EISKREME (2 KUGELN)	8€
EISKREME (3 KUGELN)	8,50€
KARAMELLCREME	7€
SCHOKOLADENCREME-GLAS	8€
ILE FLOTTANTE (SOUFFLEE AUF VANILLESOSSE)	7,50€
APFELKUCHEN	8€
NACHTISCH DES HAUSES Minzeiscreme, Vanillesosse und Lakritze	8,80€
MERINGUE Baiser mit Johannisbeereiscreme und Himbeersosse	8,80€

NUR A LA CARTE : ODER FUER DIE BEIDEN MENUES 2,50€

FLAMBIERTER APFELKUCHEN	12€
COLONEL "der Oberst" - Zitronensorbet, Wodka	12,50€
COUPE ICEBERG "Eisbert-Becher" Minzeiskrem, Minzlikoer "Get 27", Schlagsahne	12,50€
COUPE DIJONNAISE "Dijon-Beccher" Johannisbeereiskrem, Johannisbeerlikoer, Schlagsahne	12,50€
IRISH COFFEE	14€
COUPE DES ALPES Alpenbecher" Genepi-Eiscreme, Genepi-Schnaps	12,50€
COUPE WILLIAMS "Williams-Becher" Birnensorbet, Birnenschnaps	14€
BANANA SPLIT	12,50€
CAFÉ GOURMAND	8€
Portion Schlagsahne	2€



BEDANKT SICH FUER IHREN BESUCH



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

