

« Le plaisir de la table est une sensation réfléchie qui naît de diverses circonstances, de faits, de lieux, de choses et de personnes qui accompagnent le repas » **Brillat Savarin.**

Les Suggestions de La Mayt

☰ Potage du Jour, Croûtons, Fromage Râpé

☰ Quiche Chèvre - Épinards servie avec Salade

☰ Quiche aux Légumes servie avec salade

☰ Salade Végétarienne
(Betteraves, Carottes, Courgettes, Tomates séchées, Salade, Pot de Tapenade)

☰ Salade Biquette
(Salade, Jambon Cru, 2 Tourtons (Sorte de gros Ravioli frit avec une Farce à la Pomme de Terre et au Chèvre, Miel, Copeaux de Fromage de Chèvre)

- ◆ Entrecôte servie avec Pommes Frites et Salade
- ◆ Magret de Canard servi Entier au Miel & ses Garnitures
- ◆ Filet de Truite aux Myrtilles & ses Garnitures

Nos petits « à côté »

- ◆ Assiette de Salade Verte
- ◆ Assiette de Frites

Les Spécialités

◆ Camembert au Lait Cru Rôti au Four (+ fort)
(Pommes de Terre, Salade, Jambon Blanc)

△ Gratin de « Preïres » du Champsaur aux Mousserons (*champignons*)
(Sorte de Quenelle à base de Pomme de Terre)

△ « Croûsetons » de Vars façon « Philomène », Jambon Cru de Montagne
Seule Spécialité de Vars, Pâtes fraîches Faites Maison (plus épaisses qu'un spaghetti, 4-5cm de long)
Gratinées au Four avec du Bleu du Queyras

△ Tartiflette
(Pommes de Terre, Lardons, Reblochon, Salade Verte)

△ Tartiflette Mayt
(Pommes de Terre, Lardons, Chèvre, Salade Verte)

△ Tartiflette Queyras
(Pommes de Terre, Lardons, Bleu du Queyras, Salade Verte)

Celles à Partager... (*Prix par personne, à partir de 2 pers)

△ Fondue Savoyarde (*Croûtons de Pain et Fondue de Comté-Emmental-Beaufort, Salade*)

△ Fondue Savoyarde servie « à La Mode La Mayt »
(*Croûtons de Pain et Fondue de Comté-Emmental-Beaufort, Salade*)
(+ Charcuteries, Pommes de Terre, et Dame Blanche : Œuf dans la fin du poêlon)

△ Fondue Savoyarde « façon Queyras »
(*Servi « à La Mode La Mayt » avec du Bleu du Queyras en plus...*)

◆ Raclette à la Meule
(Pommes de Terre et Charcuteries de Montagne)

◆ Fondue « Bacchus » de Viandes Selon disponibilité et livraisons.
(avec ses Sauces, Pommes Frites et Salade – 25/35min de préparation)

Les Planches

◆ Planche de la Crémillère

(4 sortes de Fromages, Beurre, Croûtons, Fruits Secs et Petit Pot de Confiture des Hautes-Alpes)

◆ Planche du Charcutier

(Jambon cru, Saucisson, Terrine, Beurre et Cornichons)

◆ Planche « Quand le Charcutier fricote avec la Crémillère »

(Assortiment de Charcuteries et de 2 Fromages de Montagne)

△ Planche « Gourmande du Terroir »

(Charcuteries et Fromages de Montagne, Tourtons du Champsaur : Sorte de gros Ravioli frit avec une Farce à la Pomme de Terre, Preïres : Sorte de Quenelle à base de Pomme de Terre, Pot de Miel, Salade.)

Nos Burgers Maison

△ « Yéti Burger » Pain Focaccia, servi avec Pommes Frites et Salade

(Tomates, Pomme de Terre Rosti, Steak Haché façon Bouchère, Fromage Raclette)

△ « M & Mme Yéti » Pain Focaccia, servi avec Pommes Frites et Salade

(Même base que le « Yéti Burger » mais plaisir doublé avec un 2^{ème} steak...)

△ « Mountain Burger Raclette » Pain Focaccia, servi avec Pommes Frites et Salade

(Steak Haché façon Bouchère, Salade, Jambon Cru, Tomate et Fromage à Raclette)

△ « Mountain Burger Bleu ou Reblochon ou Chèvre »

Pain Focaccia servi avec Pommes Frites et Salade

(Steak Haché façon Bouchère, Salade, Jambon Cru, Tomate et Fromage au Choix)

Notre Menu « Lutin » (Jusqu'à 10 ans)

Steak Haché & Pomme Frites, Pâtes ou Légumes

ou

Beignets de Poulet & Pomme Frites, Pâtes ou Légumes

ou

Tortellini à la viande & son Coulis de Tomate



Deux Boules de Glace

ou

Fromage Blanc Brassé

+ 1 Mini Paquet de Bonbons...

Prix Nets – Services et Sourires Compris

Et pour finir en Gourmandise...

- ◆ Yaourt Artisanal Nature
- ◆ Faisselle à la Crème, au Coulis de Fruits Rouges ou au Miel

△ Mousse au Chocolat

△ Cornet des Ecrins

(Cornet en Gaufrette, Glace Vanille, Glace Fruits de la Forêt, Chantilly et Nage de Fruits Rouges)

△ Fondant au Chocolat servi Tiède

△ Carpaccio d'Ananas et sa Copine la Myrtille *(en sorbet)*

- ◆ Tarte Tatin avec sa Boule de Glace Vanille

- ◆ Coupe Glacée 3 boules et Chantilly
2 boules et Chantilly
1 boule et Chantilly

(Chocolat, Vanille, Rhum Raisin, Menthe-Chocolat, Myrtille, Framboise, Fruits de la Forêt, Citron, Caramel)

Les Alcoolisés

△ Soufflé Glacé au Génépi

- ◆ « Colonel » *(Sorbet Citron et 2 cl de Vodka)*
- ◆ « Tout Citron » *(Sorbet Citron et 2 cl de Limoncello)*
- ◆ « After Eight » *(Glace Menthe Chocolat et 2 cl de Get 27)*
- ◆ « Malaga » *(Glace Rhum-Raisin et 2cl de Rhum)*

△ Crêpes Maison *(servies par 2)* ◆ Grand Marnier

- ◆ Nutella
- ◆ Crème de Marron
- ◆ Sucre
- ◆ Citron et Miel
- ◆ Confiture 100% « Hautes-Alpes »... Irrésistible

◆◆△ **Le Café ou Thé Gourmand**

(Mini Mousse au Chocolat, Petit Muffin Myrtilles, Macaron, Touche Fruitée et Profiterole)

◆◆◆△ **Le Caprice du Yeti à Partager... ou pas!**

(Tranches de Bananes, Nutella, 5 boules de Glaces servies avec deux Crêpes, Chantilly, Fondant au Chocolat, Bonbons)

◆◆ **Le Shot' Alpin**

(Shooter de Génépi accompagné de quelques « Croquettes » du Queyras...)

Notre Menu « Le Goût des Alpes »

◆ Entrées ◆

 Potage du Jour
ou
 Terrine
ou
Salade de Truite Fumée

.....

◆ Plats et leurs accompagnements ◆

 Gratin de Preïres du Champsaur aux Mousserons
ou
 Croûsetons de Vars façon « Philomène » & Jambon Cru

.....

◆ Desserts ◆

Faisselle à la Crème, au Coulis de Fruits Rouges ou au Miel
ou
Assiette de 2 Fromages de Pays
ou
 Soufflé Glacé au Génépi

Prix Nets – Services et Sourires Compris

 La Carte de nos **Sandwich et Paniers Repas** est disponible au bar.
– PAIN FAIT MAISON –

*Pensez à commander la veille pour le lendemain auprès de la réception vos
« Sandwichs » et « Paniers Repas » à emporter.*

**AFIN DE RESPECTER LA TRANQUILITE DE CHACUN, MERCI DE NE PAS REpondre AU TELEPHONE ET DE
NE PAS VAPOTER DANS L'ENCEINTE DU RESTAURANT...**

Les Carte et liste des Allergènes sont disponibles sur demande à la Réception.



Bienvenue au Restaurant de l'Hôtel La Mayt



Lorsque ce logo est présent à côté d'un de nos produits ou plats, cela signifie qu'il est « Fait Maison »... avec Amour & Passion.

Situé à 1650 mètres d'altitude, en front de neige de Peynier, on chausse et déchausse les skis devant l'Hôtel.
En été la nature est si proche, qu'elle nous invite à l'escapade et la détente...

- ◆ **3ème génération d'hôteliers, œuvrant pour la Station de Vars depuis 1946.** ◆
- ◆ **Cette année nous fêterons donc avec joie les 73 hivers de La Mayt à vos côtés** ◆

Dans une démarche « Qualité et valorisation de notre Terroir » nous vous précisons que : Œufs N°1, Produits Laitiers, Fromages sont issus des Hautes Alpes et Vallée de L'Ubaye. Glace Artisanale (Haute-Savoie). Le pain est fait Maison.

- ◆ **Suite à plusieurs chèques impayés, nous n'acceptons plus les règlements par chèque.** ◆
- ◆ **Merci de votre compréhension.** ◆

Hôtel La Mayt
05560 VARS Sainte Marie
04.92.46.50.07
www.vars-lamayt.fr
Mail : lamayt@live.fr



Aimez, Likez notre page : « Hôtel La MAYT Vars »



Suivez nous sur Facebook : « Laure de LA Mayt »



Suivez-nous sur Instagram : « hotel_lamayt_vars »