



L'Écureuil

• Le Midi •

Au Bar

Apéritifs			
Pastis 51, Ricard	3 cl	4.00 €	
Kir: cassis, mûre, pêche	7 cl	4.50 €	
Kir pétillant: cassis, mûre, pêche	7 cl	6.00 €	
Baby	2 cl	4.50 €	
Whisky	4 cl	7.00 €	
Martini, Suze, Porto	4 cl	5.00 €	
Coupe de Prosecco Bio	7 cl	5.00 €	
Coupe de Champagne	7 cl	10.00 €	
Américano, Aperol Spritz	7 cl	9.00 €	
Sodas			
Sirop à l'eau	25 cl	2.50 €	
Diabolo	25 cl	3.50 €	
Coca, Coca zéro, Perrier, Schweppes, Orangina	33 cl	3.50 €	
Vittel, Limonade	25 cl	3.50 €	
Jus de fruits	20 cl	3.50 €	
Bières Pression			
Panaché	25 cl	4.00 €	50 cl 7.00 €
Picon	25 cl	6.00 €	50 cl 10.00 €
Blanche 1664	25 cl	6.00 €	50 cl 10.00 €
La bête 8°	25 cl	6.00 €	50 cl 10.00 €
Grimm Blonde	25 cl	6.00 €	50 cl 10.00 €
1664	25 cl	4.00 €	50 cl 7.00 €
Supplément sirop 0.20 €			
Bières Bouteille			
Heineken Zéro	33 cl	5.00 €	
Paix Dieu 10°	33 cl	7.00 €	
Despéado	33 cl	7.00 €	
Triporteur From Heaven 6,2°	33 cl	7.00 €	
La Chouffe	33 cl	7.00 €	
Digestifs			
Génépi, Chartreuse, Get 27, etc..	6 cl	10.00 €	
Whiskies Supérieur	6 cl	10.00 €	
SHOOTER (Génépi, Limoncello)	= 2 cl	4.00 €	
SHOOTER (Chartreuse)	= 2 cl	5.00 €	
Les Eaux			
Plate ou gazeuse	50 cl	5.00 €	100 cl 7.00 €

Les Vins

Verre de vin 12 cl Rouge, Rosé et Blanc 3.00 €
 Pot Lyonnais 46 cl Rouge, Rosé et Blanc 9.00 €
 AOP Côtes du Rhône

Nos Vins Blancs			
IGP d'Oc Muscat Sauvignon « Domaine Reine Juliette »	4.00 €	22.00 €	
IGP Var « Mademoiselle Clara »		27.00 €	
AOP Chablis « Domaine de Charmoy »	7.00 €	35.00 €	
AOP SANCERRE « Domaine des Tayaux »		39.00 €	
Nos Vins Rosés			
IGP Var « Mademoiselle Clara »	5.00 €	27.00 €	40.00 €
Nos Vins Rouges			
AOP Côtes Du Rhône « Domaine Servan »		24.00 €	
AOP Vacqueyras « Domaine L'Ousteau des Lecques »	6.00 €	34.00 €	
AOP Pic Saint Loup « Les déesses muettes »		32.00 €	
AOP Saint Joseph « Domaine Grangier »		42.00 €	
Noire Vin Pétillant			
Prosecco Bio		26.00 €	
Nos Champagnes			
Rémy Massin Tradition		60.00 €	
Nos Boissons Chaudes			
Café, noisette, décaféiné	2.00 €	Chocolat chaud	3.50 €
Café allongé	2.00 €	Chocolat ou Café viennois « crème chantilly »	5.00 €
Café crème	4.00 €	Thés, infusions	3.50 €
Grand café	3.50 €	Grog	6.00 €
Cappuccino « mousse de lait »	4.50 €	Irish Coffee	8.00 €
Chocó Rhum	6.00 €	Vin chaud	4.00 €
		Green Chaud	7.00 €

Prix nets – Service compris – L'abus d'alcool est dangereux pour la santé – A consommer avec modération.

Liste des 14 allergènes

La liste des allergènes contenus dans nos plats est à votre disposition sur demande.

- Céréales contenant du gluten et les produits à base de ces céréales.
- Crustacés et produits à base de crustacés.
- Œufs et produits à base d'œufs.
- Poissons et produits à base de poissons.
- Arachides et produits à base d'arachides.
- Moutarde et produits à base de moutarde.
- Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
- Céleri et produits à base de céleri.
- Soja et produits à base de soja.
- Lait et produits à base de lait.
- Fruits à coques.
- Anhydride sulfureux et sulfites.
- Lupin et produits à base de lupin.
- Mollusques et produits à base de mollusques.

Au Restaurant

Les Salades

Salade verte	7.00 €
Salade au Préfou de Chèvre	17.00 €
Salade verte, tomates, jambon cru et préfou de chèvre maison	
Salade César	17.00 €
Salade verte, poulet pané, croûtons, copeaux de parmesan, œuf, lard grillé, sauce césar.	

La Planche de L'Écureuil

Salade verte, assortiment de charcuteries et assortiment de fromages.	21.00 €
---	---------

Pour les Amateurs de Viande Crue

Tartare de Bœuf	21.00 €
Viande de bœuf hachée, jaune d'œuf, câpres, persil, cornichons, oignons, frites et salade verte.	
Tartare de bœuf à l'italienne (préparé)	22.00 €
Viande de bœuf hachée, câpres, Pesto Rosso au tomates séchées, parmesan, mozzarella, frites et salade verte.	

Du Côté de la Mer

Pavé de saumon sauce vierge	19.00 €
Accompagné de frites et légumes.	

Les Spécialités de Montagne

La Tartiflette	21.00 €
Reblochon, pommes de terre, lardons, oignons, crème fraîche et salade verte.	
Camembert fondue au cidre et pommes épicées	21.00 €
Charcuterie, pommes de terre persillées.	
La Croustiflette (sans gluten)	21.00 €
Le croustillou (fabriqué dans les H.A. à base de farine de pois chiche), oignons, reblochon, lardons et salade verte.	

Les viandes

Pièce du boucher ≈180 gr	18.00 €
Frites et salade verte	
Andouillette 5 AAAAA	20.00 €
Sauce moutarde à l'ancienne, frites et salade verte.	
Entrecôte grillée ≈ 250gr.	24.00 €
Frites et salade verte.	
Magret de canard	26.00 €
Jus de mangue et gingembre, frites et salade verte.	
Supplément de sauces au bleu, cèpes et moutarde à l'ancienne.	2.50 €

Prix nets – Service compris – L'abus d'alcool est dangereux pour la santé – A consommer avec modération.

Le menu Manège

1 place de manège offerte
 Enfants (- de 10 ans)

Steak haché maison ou Jambon blanc ou Aiguillette de poulet panée

Pot de glace ou compote de pommes



Les Pâtes

Penne, tomates, basilic et parmesan.	15.00 €
Penne, sauce au bleu.	15.00 €
Penne, sauce aux cèpes.	15.00 €

Les Pizzas

Napolitaine	12.00 €
Sauce tomate, anchois, persillade, fromage et olives.	
Margarita	12.00 €
Sauce tomate, fromage et olives.	
Jambon-Fromage	13.00 €
Sauce tomate, jambon blanc, fromage et olives.	
Royale	15.00 €
Sauce tomate, jambon blanc, champignons, fromage et olives.	
Palla	15.00 €
Sauce tomate, poulet épicé, oignons, fromage et olives.	
Artichok	16.00 €
Crème fraîche, artichaud, pancetta, fromage et olives.	
Fromagère	17.00 €
Crème fraîche, mozzarella, burrata, parmesan, fromage et olives.	
Tartiflette	17.00 €
Crème fraîche, reblochon, pommes de terre, oignons, lardons, fromages et olives.	
Italienne	17.00 €
Sauce tomate, jambon blanc, burrata et olives.	
Délicieuse	18.00 €
Crème fraîche, jambon blanc, mozzarella, burrata, parmesan, fromage, huile de truffe et olives.	
Supplément par ingrédient au choix	1.50 €

Prix nets – Service compris – L'abus d'alcool est dangereux pour la santé – A consommer avec modération.



Les desserts

Fromage blanc et cassonade	6.00 €
Fromage blanc et miel	6.00 €
Fromage blanc, coulis de fruits rouges et spéculoos	7.00 €
Dessert du moment	9.00 €
Tiramisu	8.00 €
Crème brûlée	8.00 €
Maelloux au chocolat et sa crème anglaise	8.00 €
Banoffee	9.00 €
Le café gourmand (3 desserts)	10.00 €
Le thé gourmand (3 desserts)	11.50 €
Le café gourmand (3 desserts) (grand café)	12.00 €

Les glaces

1 boules 3.00 € 2 boules 5.00 €
 Vanille, café, chocolat, fraise, citron, génépi, poire.



L'Écureuil

• Le Soir •

Au Bar

Apéritifs			
Pastis 51, Ricard	3 cl	4.00 €	
Kir: cassis, mûre, pêche	7 cl	4.50 €	
Kir pétillant: cassis, mûre, pêche	7 cl	6.00 €	
Baby	2 cl	4.50 €	
Whisky	4 cl	7.00 €	
Martini, Suze, Porto	4 cl	5.00 €	
Coupe de Prosecco Bio	7 cl	5.00 €	
Coupe de Champagne	7 cl	10.00 €	
Américano, Aperol Spritz	7 cl	9.00 €	
Sodas			
Sirup à l'eau	25 cl	2.50 €	
Diabolo	25 cl	3.50 €	
Coca, Coca zéro, Perrier, Schweppes, Orangina	33 cl	3.50 €	
Vittel, Limonade	25 cl	3.50 €	
Jus de fruits	20 cl	3.50 €	
Bières Pression			
Panaché	25 cl	4.00 €	50 cl 7.00 €
Picon	25 cl	6.00 €	50 cl 10.00 €
Blanche 1664	25 cl	6.00 €	50 cl 10.00 €
La bête 8°	25 cl	6.00 €	50 cl 10.00 €
Grimm Blonde	25 cl	6.00 €	50 cl 10.00 €
1664	25 cl	4.00 €	50 cl 7.00 €
Supplément sirup 0.20 €			
Bières Bouteille			
Heineken Zéro	33 cl	5.00 €	
Paix Dieu 10°	33 cl	7.00 €	
Despérado	33 cl	7.00 €	
Triporteur From Heaven 6.2°	33 cl	7.00 €	
La Chouffe	33 cl	7.00 €	
Digestifs			
Génépi, Chartreuse, Get 27, etc..	4 cl	10.00 €	
Whiskies Supérieur	4 cl	10.00 €	
SHOOTER (Génépi, Limoncello)	≈ 1 cl	4.00 €	
SHOOTER (Chartreuse)	≈ 1 cl	5.00 €	
Les Eaux			
Plate ou gazeuse	50 cl	5.00 €	100 cl 7.00 €

Les Vins

Les vins

Verre de vin 12 cl Rouge, Rosé et Blanc 3.00 €
AOP Côtes du Rhône

Nos Vins Blancs

IGP d'Oc Muscat Sauvignon «Domaine Reine Juliette»	4.00 €	22.00 €		
IGP Var «Mademoiselle Clara»		27.00 €		
AOP Chablis «Domaine de Charmoy»	7.00 €	35.00 €		
AOP SANCERRE «Domaine des Tayaux»		39.00 €		

Nos Vins Rosés

IGP Var «Mademoiselle Clara»	5.00 €	27.00 €	40.00 €	
------------------------------	--------	---------	---------	--

Nos Vins Rouges

AOP Côtes Du Rhône «Domaine Servan»		24.00 €		
AOP Vacqueyras «Domaine L'Ousteau des Lecques»	6.00 €	34.00 €		
AOP Pic Saint Loup «Les déesses muettes»		32.00 €		
AOP Saint Joseph «Domaine Grangier»		42.00 €		

Notre Vin Pétillant

Prosecco Bio		28.00 €		
--------------	--	---------	--	--

Nos Champagnes

Rémy Massin Tradition		60.00 €		
-----------------------	--	---------	--	--

Nos Boissons Chaudes

Café, noisette, décaféiné	2.00 €	Chocolat chaud	3.50 €
Café allongé	2.00 €	Chocolat ou Café viennois « crème chantilly »	5.00 €
Café crème	4.00 €	Thés, infusions	3.50 €
Grand café	3.50 €	Grog	6.00 €
Cappuccino «mousse de lait»	4.50 €	Irish Coffee	8.00 €
Chocó Rhum	6.00 €	Vin chaud	4.00 €
		Green Chaud	7.00 €

Prix nets – Service compris – L'abus d'alcool est dangereux pour la santé – A consommer avec modération.

Liste des 14 allergènes

La liste des allergènes contenus dans nos plats est à votre disposition sur demande.

-Céréales contenant du gluten et les produits à base de ces céréales.
-Crustacés et produits à base de crustacés.
-Œufs et produits à base d'œufs.
-Poissons et produits à base de poissons.
-Arachides et produits à base d'arachides.
-Moutarde et produits à base de moutarde.
-Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
-Céleri et produits à base de céleri.
-Soja et produits à base de soja.
-Lait et produits à base de lait.

-Fruits à coques.
-Anhydride sulfureux et sulfites.
-Lupin et produits à base de lupin.
-Mollusques et produits à base de mollusques.

Au Restaurant

Les Salades

Salade verte	7.00 €
Salade au Préfeu de Chèvre	17.00 €
Salade verte, tomates, jambon cru et préfeu de chèvre maison	
Salade César	17.00 €
Salade verte, poulet pané, croûtons, copeaux de parmesan, œuf, lard grillé, sauce César.	

La Planche de L'Écureuil

Salade verte, assortiment de charcuteries, assortiment de fromages.	21.00 €
---	---------

Pour les Amateurs de Viande Crue

Tartare de Bœuf	21.00 €
Viande de bœuf hachée, jaune d'œuf, câpres, persil, cornichons, oignons, frites et salade verte.	
Tartare de bœuf à l'italienne (préparé)	22.00 €
Viande de bœuf hachée, câpres, Pesto Rosso au tomates séchées, parmesan, mozzarella, frites et salade verte.	

Du Côté de la Mer

Pavé de saumon sauce vierge	19.00 €
Accompagné de frites et légumes.	

Les viandes

Pièce du boucher = 180 gr.	18.00 €
Frites et salade verte.	
Andouillette 5 AAAAA	20.00 €
Sauce moutarde à l'ancienne, frites et salade verte.	
Entrecôte grillée = 250 gr.	24.00 €
Frites et salade verte.	
Magret de canard	26.00 €
Jus de mangue et gingembre, frites et salade verte.	
Burger l'écureuil	20.00 €
Pain brioché, bœuf black-Angus, cheddar, oignons confits, sauce cocktail, frites.	
Supplément de sauces au bleu, câpres et moutarde à l'ancienne.	2.50 €

Le menu Manège

1 place de manège offerte
Enfants (- de 10 ans)

Steak haché maison ou Jambon blanc ou Aiguillette de poulet pané

Pot de glace ou compote de pommes

10.00 €

Les Pizzas

Napolitaine	12.00 €
Sauce tomate, anchois, persillade, fromage et olives.	
Margarita	12.00 €
Sauce tomate, fromage et olives.	
Jambon-Fromage	13.00 €
Sauce tomate, jambon blanc, fromage et olives.	
Royale	15.00 €
Sauce tomate, jambon blanc, champignons, fromage et olives.	
Pollo	15.00 €
Sauce tomate, poulet épicé, oignons, fromage et olives.	
Artichok	16.00 €
Crème fraîche, artichaud, pancetta, fromage et olives.	
Fromagère	17.00 €
Sauce tomate, mozzarella, burrata, parmesan et fromage.	
Tartiflette	17.00 €
Crème fraîche, reblochon, pommes de terre, oignons, lardons, fromages et olives.	
Italienne	17.00 €
Sauce tomate, jambon blanc, burrata et olives.	
Délicieuse	18.00 €
Crème fraîche, jambon blanc, mozzarella, burrata, parmesan, fromage, huile de truffe et olives.	
Supplément par ingrédient au choix	1.50 €



Les Spécialités de Montagne à Base de Viande

A partir de 2 personnes – Prix par personne

Les Pierrades

La Risoulène	27.00 €
Viande de bœuf, champignons, poivrons, frites et assortiment de sauces.	
L'Écureuil	32.00 €
Viande de bœuf – volaille – canard, oignons, champignons, poivrons, frites et assortiment de sauces.	

Les Spécialités de Montagne à Base de Fromage

La Tartiflette	21.00 €
Reblochon AOP, pommes de terre, lardons, oignons, crème fraîche et salade verte.	
Camembert fondue au cidre et pommes épicées	21.00 €
Charcuterie, pommes de terre persillées.	
La Croustiflette	21.00 €
Le croustillou est fabriqué dans les H.A, à base de farine de pois chiche, oignons, reblochon, lardons et salade verte.	

La Fondue

A partir de 2 personnes – Prix par personne

La Savoyarde Traditionnelle	23.00 €
La Savoyarde Traditionnelle aux câpres	25.00 €
Supplément pour la Charcuterie (par personne)	6.00 €

La Raclette

A partir de 2 personnes – Prix par personne

La Raclette Traditionnelle au Lait Cru ≈ 250gr/pers	26.00 €
Servie avec pommes de terre et charcuterie.	

Les desserts

Fromage blanc et cassonade	6.00 €
Fromage blanc et miel	6.00 €
Fromage blanc, coulis de fruits rouges et spéculoos	7.00 €
Dessert du moment	9.00 €
Tiramisu	8.00 €
Crème brûlée	8.00 €
Moelleux au chocolat et sa crème anglaise	8.00 €
Banoffee	9.00 €
Le café gourmand (3 desserts)	10.00 €
Le thé gourmand (3 desserts)	11.50 €
Le café gourmand (3 desserts) (grand café)	12.00 €

Les glaces

1 boules 3.00 € 2 boules 5.00 €
Vanille, café, chocolat, fraise, citron, génépi, poire.

Nos coupes glacées

La Dame Blanche	9.00 €
Glace vanille, sauce chocolat et chantilly.	
Chocolat Liégeois	9.00 €
Glace chocolat, chocolat chaud et chantilly	
Café Liégeois	9.00 €
Glace café, café chaud et chantilly	
Colonel	12.00 €
Sorbet citron et vodka	
Williamine	12.00 €
Sorbet poire et eau-de-vie de poire.	
Génépi	12.00 €
Glace au Génépi et Génépi	

Prix nets – Service compris – L'abus d'alcool est dangereux pour la santé – A consommer avec modération.



L'Écureuil

• Le Midi •

Au Bar

Les Vins

Au Restaurant

Apéritifs

Pastis 51, Ricard
Kir: cassis, mûre, pêche
Kir pétillant: cassis, mûre, pêche
Baby
Whisky
Martini, Suze, Porto
Coupe de Prosecco Bio
Coupe de Champagne
Americano, Aperol Spritz

Sodas
Sirop à l'eau
Diabolo
Coca, Coca zéro, Perrier, Schweppes, Orangina
Vittel, Limonade
Jus de fruits

Bières Pression
Panaché
Picon
Blanche 1664
La bête 8°
Grimm Blonde
1664

Bières Bouteille
Heineken Zéro
Paix Dieu 10°
Despérado
Triporteur From Heaven 6.2°
La Chouffe

Digestifs
Génépi, Chartreuse, Get 27, etc...
Whiskies Supérieur
SHOOTER (Génépi, Limoncello)
SHOOTER (Chartreuse)

Les Eaux
Plate ou gazeuse

Verre de vin 12 cl Rouge, Rosé et Blanc 3.00 €
Pot Lyonnais 46 cl Rouge, Rosé et Blanc 9.00 €
AOP Côtes du Rhône

Nos Vins Blancs

IGP d'Oc Muscat Sauvignon « Domaine Reine Juliette » 4.00 €
IGP Var « Mademoiselle Clara » 7.00 €
AOP Chablis « Domaine de Charmoy » 7.00 €
AOP SANCERRE « Domaine des Tayaux » 39.00 €

Nos Vins Rosés

IGP Var « Mademoiselle Clara » 5.00 €

Nos Vins Rouges

AOP Côtes Du Rhône « Domaine Servan » 6.00 €
AOP Vacqueyras « Domaine L'Oustou des Leques » 6.00 €
AOP Pic Saint Loup « Les déesses muettes » 32.00 €
AOP Saint Joseph « Domaine Grangier » 42.00 €

Nos Vins Pétillants

Prosecco Bio 26.00 €

Nos Champagnes

Rémy Massin Tradition 60.00 €

Nos Boissons Chaudes

Café, noisette, décaféiné 2.00 €
Café allongé 2.00 €
Café crème 4.00 €
Grand café 3.50 €
Cappuccino «mousse de lait» 4.50 €
Chocô Rhum 6.00 €

Chocolat chaud 3.50 €
Chocolat ou Café viennois « crème chantilly » 5.00 €
Thés, infusions 3.50 €
Grog 6.00 €
Irish Coffee 8.00 €
Vin chaud 4.00 €
Green Chaud 7.00 €

Prix nets - Service compris - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - A consommer avec modération.

Liste des 14 allergènes

La liste des allergènes contenus dans nos plats est à votre disposition sur demande.

-Céréales contenant du gluten et les produits à base de ces céréales.
-Crustacés et produits à base de crustacés.
-Œufs et produits à base d'œufs.
-Poissons et produits à base de poissons.
-Arachides et produits à base d'arachides.
-Moutarde et produits à base de moutarde.
-Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
-Œllet et produits à base de céleri.
-Soja et produits à base de soja.
-Lait et produits à base de lait.

-Fruits à coques.
-Anthracydes sulfureux et sulfites.
-Lupin et produits à base de lupin.
-Mollusques et produits à base de mollusques.

Les Salades

Salade verte 7.00 €
Salade au Préfou de Chèvre 17.00 €
Salade verte, tomates, jambon cru et préfou de chèvre maison
Salade César 17.00 €
Salade verte, poulet pané, croûtons, copeaux de parmesan, œuf, lard grillé, sauce césar.

La Planche de L'Écureuil

Salade verte, assortiment de charcuteries et assortiment de fromages. 21.00 €

Pour les Amateurs de Viande Crue

Tartare de Bœuf 21.00 €
Viande de bœuf hachée, jaune d'œuf, câpres, persil, cornichons, oignons, frites et salade verte.
Tartare de bœuf à l'italienne (préparé) 22.00 €
Viande de bœuf hachée, câpres, Pesto Rosso au tomates séchées, parmesan, mozzarella, frites et salade verte.

Du Côté de La Mer

Pavé de saumon sauce vierge 19.00 €
Accompagné de frites et légumes.

Les Spécialités de Montagne

La Tartiflette 21.00 €
Reblochon, pommes de terre, lardons, oignons, crème fraîche et salade verte.
Camembert fondue au cidre et pommes épicées 21.00 €
Charcuterie, pommes de terre persillées.
La Croustiflette (sans gluten) 21.00 €
Le croustillou (fabriqué dans les H.A. à base de farine de pois chiche), oignons, reblochon, lardons et salade verte.

Les viandes

Pièce du boucher «180 gr» 18.00 €
Frites et salade verte.
Andouillette 5 AAAAA 20.00 €
Sauce moutarde à l'ancienne, frites et salade verte.
Entrecôte grillée « 250gr. » 24.00 €
Frites et salade verte.
Magret de canard 26.00 €
Jus de mangue et gingembre, frites et salade verte.
Supplément de sauces au bleu, cèpes et moutarde à l'ancienne. 2.50 €

Prix nets - Service compris - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - A consommer avec modération.

Les desserts

Fromage blanc et cassonade 6.00 €
Fromage blanc et miel 6.00 €
Fromage blanc, coulis de fruits rouges et spéculoos 7.00 €
Dessert du moment 9.00 €
Tiramisu 8.00 €
Crème brûlée 8.00 €
Moeux au chocolat et sa crème anglaise 8.00 €
Banoffee 9.00 €
Le café gourmand (3 desserts) 10.00 €
Le thé gourmand (3 desserts) 11.50 €
Le café gourmand (3 desserts) (grand café) 12.00 €

Les glaces

1 boules 3.00 € 2 boules 5.00 €
Vanille, café, chocolat, fraise, citron, génépi, poire.

Au Bar

Les Vins

Au Restaurant

Apéritifs

Pastis 51, Ricard
Kir: cassis, mûre, pêche
Kir pétillant: cassis, mûre, pêche
Baby
Whisky
Martini, Suze, Porto
Coupe de Prosecco Bio
Coupe de Champagne
Americano, Aperol Spritz

Sodas
Sirop à l'eau
Diabolo
Coca, Coca zéro, Perrier, Schweppes, Orangina
Vittel, Limonade
Jus de fruits

Bières Pression
Panaché
Picon
Blanche 1664
La bête 8°
Grimm Blonde
1664

Bières Bouteille
Heineken Zéro
Paix Dieu 10°
Despérado
Triporteur From Heaven 6.2°
La Chouffe

Digestifs
Génépi, Chartreuse, Get 27, etc...
Whiskies Supérieur
SHOOTER (Génépi, Limoncello)
SHOOTER (Chartreuse)

Les Eaux
Plate ou gazeuse

Verre de vin 12 cl Rouge, Rosé et Blanc 3.00 €
AOP Côtes du Rhône

Nos Vins Blancs

IGP d'Oc Muscat Sauvignon «Domaine Reine Juliette» 4.00 €
IGP Var « Mademoiselle Clara » 7.00 €
AOP Chablis « Domaine de Charmoy » 7.00 €
AOP SANCERRE « Domaine des Tayaux » 39.00 €

Nos Vins Rosés

IGP Var «Mademoiselle Clara» 5.00 €

Nos Vins Rouges

AOP Côtes Du Rhône « Domaine Servan » 6.00 €
AOP Vacqueyras « Domaine L'Oustou des Leques » 6.00 €
AOP Pic Saint Loup « Les déesses muettes » 32.00 €
AOP Saint Joseph « Domaine Grangier » 42.00 €

Nos Vins Pétillants

Prosecco Bio 28.00 €

Nos Champagnes

Rémy Massin Tradition 60.00 €

Nos Boissons Chaudes

Café, noisette, décaféiné 2.00 €
Café allongé 2.00 €
Café crème 4.00 €
Grand café 3.50 €
Cappuccino «mousse de lait» 4.50 €
Chocô Rhum 6.00 €

Chocolat chaud 3.50 €
Chocolat ou Café viennois « crème chantilly » 5.00 €
Thés, infusions 3.50 €
Grog 6.00 €
Irish Coffee 8.00 €
Vin chaud 4.00 €
Green Chaud 7.00 €

Prix nets - Service compris - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - A consommer avec modération.

Liste des 14 allergènes

La liste des allergènes contenus dans nos plats est à votre disposition sur demande.

-Céréales contenant du gluten et les produits à base de ces céréales.
-Crustacés et produits à base de crustacés.
-Œufs et produits à base d'œufs.
-Poissons et produits à base de poissons.
-Arachides et produits à base d'arachides.
-Moutarde et produits à base de moutarde.
-Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
-Œllet et produits à base de céleri.
-Soja et produits à base de soja.
-Lait et produits à base de lait.

-Fruits à coques.
-Anthracydes sulfureux et sulfites.
-Lupin et produits à base de lupin.
-Mollusques et produits à base de mollusques.

• Le Soir •

Au Bar

Les Vins

Au Restaurant

Apéritifs

Pastis 51, Ricard
Kir: cassis, mûre, pêche
Kir pétillant: cassis, mûre, pêche
Baby
Whisky
Martini, Suze, Porto
Coupe de Prosecco Bio
Coupe de Champagne
Americano, Aperol Spritz

Sodas
Sirop à l'eau
Diabolo
Coca, Coca zéro, Perrier, Schweppes, Orangina
Vittel, Limonade
Jus de fruits

Bières Pression
Panaché
Picon
Blanche 1664
La bête 8°
Grimm Blonde
1664

Bières Bouteille
Heineken Zéro
Paix Dieu 10°
Despérado
Triporteur From Heaven 6.2°
La Chouffe

Digestifs
Génépi, Chartreuse, Get 27, etc...
Whiskies Supérieur
SHOOTER (Génépi, Limoncello)
SHOOTER (Chartreuse)

Les Eaux
Plate ou gazeuse

Verre de vin 12 cl Rouge, Rosé et Blanc 3.00 €
AOP Côtes du Rhône

Nos Vins Blancs

IGP d'Oc Muscat Sauvignon «Domaine Reine Juliette» 4.00 €
IGP Var « Mademoiselle Clara » 7.00 €
AOP Chablis « Domaine de Charmoy » 7.00 €
AOP SANCERRE « Domaine des Tayaux » 39.00 €

Nos Vins Rosés

IGP Var «Mademoiselle Clara» 5.00 €

Nos Vins Rouges

AOP Côtes Du Rhône « Domaine Servan » 6.00 €
AOP Vacqueyras « Domaine L'Oustou des Leques » 6.00 €
AOP Pic Saint Loup « Les déesses muettes » 32.00 €
AOP Saint Joseph « Domaine Grangier » 42.00 €

Nos Vins Pétillants

Prosecco Bio 28.00 €

Nos Champagnes

Rémy Massin Tradition 60.00 €

Nos Boissons Chaudes

Café, noisette, décaféiné 2.00 €
Café allongé 2.00 €
Café crème 4.00 €
Grand café 3.50 €
Cappuccino «mousse de lait» 4.50 €
Chocô Rhum 6.00 €

Chocolat chaud 3.50 €
Chocolat ou Café viennois « crème chantilly » 5.00 €
Thés, infusions 3.50 €
Grog 6.00 €
Irish Coffee 8.00 €
Vin chaud 4.00 €
Green Chaud 7.00 €

Prix nets - Service compris - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - A consommer avec modération.

Liste des 14 allergènes

La liste des allergènes contenus dans nos plats est à votre disposition sur demande.

-Céréales contenant du gluten et les produits à base de ces céréales.
-Crustacés et produits à base de crustacés.
-Œufs et produits à base d'œufs.
-Poissons et produits à base de poissons.
-Arachides et produits à base d'arachides.
-Moutarde et produits à base de moutarde.
-Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
-Œllet et produits à base de céleri.
-Soja et produits à base de soja.
-Lait et produits à base de lait.

-Fruits à coques.
-Anthracydes sulfureux et sulfites.
-Lupin et produits à base de lupin.
-Mollusques et produits à base de mollusques.

Les Salades

Salade verte 7.00 €
Salade au Préfou de Chèvre 17.00 €
Salade verte, tomates, jambon cru et préfou de chèvre maison
Salade César 17.00 €
Salade verte, poulet pané, croûtons, copeaux de parmesan, œuf, lard grillé, sauce césar.

La Planche de L'Écureuil

Salade verte, assortiment de charcuteries, assortiment de fromages. 21.00 €

Pour les Amateurs de Viande Crue

Tartare de Bœuf 21.00 €
Viande de bœuf hachée, jaune d'œuf, câpres, persil, cornichons, oignons, frites et salade verte.
Tartare de bœuf à l'italienne (préparé) 22.00 €
Viande de bœuf hachée, câpres, Pesto Rosso au tomates séchées, parmesan, mozzarella, frites et salade verte.

Du Côté de La Mer

Pavé de saumon sauce vierge 19.00 €
Accompagné de frites et légumes.

Les viandes

Pièce du boucher « 180 gr. » 18.00 €
Frites et salade verte.
Andouillette 5 AAAAA 20.00 €
Sauce moutarde à l'ancienne, frites et salade verte.
Entrecôte grillée « 250 gr. » 24.00 €
Frites et salade verte.
Magret de canard 26.00 €
Jus de mangue et gingembre, frites et salade verte.
Burger l'écureuil 20.00 €
Pain brioché, bœuf black-Angus, cheddar, oignons confits, sauce cocktail, frites.
Supplément de sauces au bleu, cèpes et moutarde à l'ancienne. 2.50 €

Le menu Montagne

1 place de montagne offerte
Enfants (- de 10 ans)
Steak haché maison ou Jambon blanc ou Aiguillette de poulet panée

Pot de glace ou compote de pommes

Les Pizzas

Napolitaine 12.00 €
Sauce tomate, anchois, persillade, fromage et olives.
Margarita 12.00 €
Sauce tomate, fromage et olives.
Jambon-Fromage 13.00 €
Sauce tomate, jambon blanc, fromage et olives.
Royale 15.00 €
Sauce tomate, jambon blanc, champignons, fromage et olives.
Pollo 15.00 €
Sauce tomate, poulet épicé, oignons, fromage et olives.
Artichok 16.00 €
Crème fraîche, artichaud, pancetta, fromage et olives.
Fragagère 17.00 €
Sauce tomate, mozzarella, burrata, parmesan et fromage.
Tartiflette 17.00 €
Crème fraîche, reblochon, pommes de terre, oignons, lardons, fromages et olives.
Italienne 17.00 €
Sauce tomate, jambon blanc, burrata et olives.
Délicieuse 18.00 €
Crème fraîche, jambon blanc, mozzarella, burrata, parmesan, fromage, huile de truffe et olives.
Supplément par ingrédient au choix 1.50 €

Les Spécialités de Montagne à Base de Viande

A partir de 2 personnes - Prix par personne

Les Pierrades

La Roussine 27.00 €
Viande de bœuf, champignons, poivrons, frites et assortiment de sauces.
L'Écureuil 32.00 €
Viande de bœuf - volaille - canard, oignons, champignons, poivrons, frites et assortiment de sauces.

Les Spécialités de Montagne à Base de Fromage

La Tartiflette 21.00 €
Reblochon AOP, pommes de terre, lardons, oignons, crème fraîche et salade verte.
Camembert fondue au cidre et pommes épicées 21.00 €
Charcuterie, pommes de terre persillées.
La Croustiflette 21.00 €
Le croustillou est fabriqué dans les H.A. à base de farine de pois chiche, oignons, reblochon, lardons et salade verte.

La Fondue

A partir de 2 personnes - Prix par personne

La Savoyarde Traditionnelle 23.00 €
La Savoyarde Traditionnelle aux cèpes 25.00 €
Supplément pour la Charcuterie (par personne) 6.00 €

La Raclette

A partir de 2 personnes - Prix par personne

La Raclette Traditionnelle au Lait Cru « 250gr/pers » 26.00 €
Servie avec pommes de terre et charcuterie.

Les desserts

Fromage blanc et cassonade 6.00 €
Fromage blanc et miel 6.00 €
Fromage blanc, coulis de fruits rouges et spéculoos 7.00 €
Dessert du moment 9.00 €
Tiramisu 8.00 €
Crème brûlée 8.00 €
Moeux au chocolat et sa crème anglaise 8.00 €
Banoffee 9.00 €
Le café gourmand (3 desserts) 10.00 €
Le thé gourmand (3 desserts) 11.50 €
Le café gourmand (3 desserts) (grand café) 12.00 €

Les glaces

1 boules 3.00 € 2 boules 5.00 €
Vanille, café, chocolat, fraise, citron, génépi, poire.

Nos coupes glacées

La Dame Blanche 9.00 €
Glace vanille, sauce chocolat et chantilly.
Chocolat Liégeois 9.00 €
Glace chocolat, coulis de fruits rouges et chantilly
Café Liégeois 9.00 €
Glace café, café chaud et chantilly
Colonel 12.00 €
Sorbet citron et vodka
Williamine 12.00 €
Sorbet poire et eau-de vie de poire.
Génépi 12.00 €
Glace au Génépi et Génépi

10.00 €
Le menu Montagne
1 place de montagne offerte
Enfants (- de 10 ans)
Steak haché maison ou Jambon blanc ou Aiguillette de poulet panée

