

LES AIRELLES

Carte des Boissons

SOFTS

Soda (Coca-Cola, Coca Cola zéro, Oasis, Ice Tea, Orangina, Schweppes Tonic)	3,00€
Jus de Fruits Pago (ACE, Orange, Ananas, Pamplemousse rose, Pomme)	3,00€
Sirop	2,50€
Diabolo	3,00€

BIÈRES PRESSIONS DES HAUTES ALPES



	0,25cl	0,50cl
LA B.A.S.P Lager (Bière Blonde) *	3,50€	7,00€
LA GLACIALE (Bière Blanche)	4,00€	8,00€
LA DURE A CUIRE (Bière Ambrée)	4,50€	9,00€
Monaco	3,50€	7,00€

BIÈRES BOUTEILLES (33CL)

Desperados	5,50€
La Chouffe	5,50€
Bière du moment	5,50€

APERITIFS

Ricard*	3,00€
Suze	4,50€
Kir	3,00€
Martini Blanc, Rouge	5,00€
Proseco (à la coupe)	5,00€
Whisky, Gin, Tequila, Vodka (Supplément soda 2€)	6,00€
Digestifs	7,00€

BOISSONS CHAUDES

Café	1,70€
Thé ou infusion	2,50€
Chocolat chaud	3,50€
Irish Cofee : Whisky, café, sucre de canne, chantilly	9,50€

*supplément sirop 0,20€ *supplément picon 2,00€



VEUILLEZ INFORMER LE BARMAN DE TOUTE INTOLÉRANCE OU ALLERGIE.
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

LES AIRELLES

Carte des Cocktails

Mojito

9,50€

Rhum blanc, menthe fraîche, citron, sucre, eau gazeuse

Spritz

Apérol, Prosecco, eau gazeuse

Airelles

Gin, liqueur de framboise, jus de pomme, jus de cranberry

Tequila Sunrise

Tequila, jus d'orange, sirop de grenadine

Blue Lagoon

Vodka, curaçao, jus d'ananas, citron

Planteur

Rhum, mélange de jus de fruits

Bouteille de Punch: 1L a partager ou pas

20€

Caipirinha

7,50€

Cachaça, citron vert, sucre de canne

TiPunch

Rhum, citron vert, sucre de canne

Mocktails (sans alcool)

6,50€

Tutti Fruity

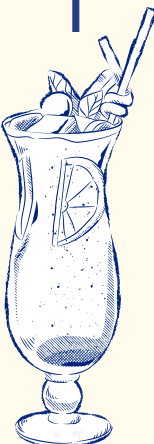
Mélange de jus de fruit

Virgin Mojito

Menthe fraîche, citron, sucre de canne, eau gazeuse

Ptit Airelles

Sirop de framboise, jus de pomme, jus de cranberry



Veillez informer le barman de toute intolérance ou allergie.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

LES AIRELLES

Carte des Vins

VIN AU PICHET

Vin de pays : Rouge, Blanc, Rosé

Au verre	1/2L	1L
3,50€	7,00€	14,00€

VIN DE PAYS DES HAUTES-ALPES

DOMAINE TRESBAUDON-TALLARD (médaille d'or au salon de l'agriculture)

Manon (Rouge) 75cl	20,00€
Viognier (Blanc) 75cl	20,00€
Rosé 75cl	20,00€

VIN DE L'AOP

COTEAUX D'AIX EN PROVENCE

Ma terre (Rosé) 75cl	19,00€
----------------------	--------

Nez intense et délicat avec des notes florales ainsi que d'agréables touches d'agrumes

VIN DE LA VALLEE DU RHONE

RESERVE SAINT DOMINIQUE

Ventoux (Rouge) 75cl	22,00€
----------------------	--------

Nez intense et expressif de cerise et de framboise, puis des notes florales fraîches aux accents épicés et aux beaux arômes de thym et de ciste

CHAMPAGNE PHILIPPONNAT

SAINT MARCEAU

75cl
45,00€



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

LES AIRELLES

Carte des plats

NOS SALADES

Salade verte	3,50€
Salade du fermier	17,00€
Jeunes pousses, tomates, parmesan, poulet pané, oignon crispy, œuf, chips de jambon cru	
Salade fraîcheur (V)	16,00€
Jeunes pousses, feta, tomates, concombres, carottes, olives, oignons rouges	
Salade de pays 🏠	18,00€
Jeunes pousses, tomates, ravioles, tourtons, jambon cru, tomme du Queyras, miel	
Salade Alpage	17,00€
Jeunes pousses, tomates, bouchées camembert panés, jambon cru, lardons, oignon rouge	
Carpaccio de bœuf	19,00€
Jeunes pousses, bufala, basilic, copeaux de parmesan, concombres, citrons, frites	

NOS PLATS CHAUDS

Burger Montagne	16,00€
Tomme du berger, tomates, oignons caramélisés, steak-haché (120g), salade, sauce burger	
Burger Chicken	16,00€
Cheddar, tomates, salade, oignons caramélisés, poulet frit, sauce tartare	
Steak-haché (120g)	14,00€
Frites	
Faux-filet de bœuf (250g)	20,00€
Sauce poivre ou échalotte, frites, salade	
Gratin d'oreilles d'âne (V) 🏠	17,00€
Gratin de crêpe, épinard, crème, cantal	
Boîte chaude des Alpes 🏠	19,00€
Fromage au lait de vache, pommes de terre, charcuteries de pays, salades	
Petite portion de frites (500g)	5,00€
Grande portion de frites (750g)	6,00€

NOS PETITS AIRELLES-JUSQU'À 12 ANS

Nuggets de poulet (x4) ou Saucisse de porc fumée	
Frites ou salade	12,00€
1 ptipo (vanille chocolat ou vanille fraise)	
1 sirop, parfum au choix	



SPÉCIALITÉ RÉGIONALE

(V) SANS DANGER POUR LES VÉGÉTARIENS



LES AIRELLES

Carte des Pizzas

DIAMETRE UNIQUE DE 40CM

BASE SAUCE TOMATE

	A EMPORTER	SUR PLACE
Fromage (V): Emmental, olives	13,00€	15,00€
Jambon Fromage: Jambon, emmental, olives	15,00€	17,00€
Anchois Fromage: Emmental, anchois, olives	15,00€	17,00€
Jambon Mozza: Jambon, mozzarella, olives	15,00€	17,00€
Royale: Champignons, jambon, mozzarella, olives	16,00€	18,00€
Chèvre (V): Chèvre, emmental, olives (supp miel)	16,00€	18,00€
La Bolo: Boeuf haché, oignon, emmental, muscade, olives	16,00€	18,00€
Chorizo: Chorizo, emmental, olives	16,00€	18,00€
Milou (V): Poivron, oignon, emmental, olives	16,00€	18,00€
Végétarienne (V): Courgette, poivron, aubergine, emmental, olives	17,00€	19,00€
Italienne : Jambon cru, roquette, bufala, crème balsamique, olives	18,00€	20,00€

BASE CRÈME FRAÎCHE

	A EMPORTER	SUR PLACE
Pizza Apéro (V): Pavot, Sésame, emmental, olives	15,00€	17,00€
4 Fromages (V): Mozzarella, chèvre, roquefort, emmental, olives	17,00€	19,00€
La Rustique: Camembert, jambon cru, oignon, emmental, miel, olives	18,00€	20,00€
La Chef: Jambon, champignon, chorizo, emmental, olives	18,00€	20,00€
La Montagnarde: Roquefort, jambon, champignon, emmental, olives	18,00€	20,00€
L'Airelle: Reblochon, lardon, oignon, emmental, olives	18,00€	20,00€
La Kebab: Viande à kebab, emmental, olives	18,00€	20,00€

(V) SANS DANGER POUR LES VÉGÉTARIENS



LES AIRELLES

Bar de la Piscine

SMOOTHIES & MILKSHAKES

Fraise/Banane	
Pêche/Abricot	
Mangue/Fruit de la passion	
Ananas/Coco	5,00€
Framboise/Grenade	
Kiwi/Pomme	
Supplément alcool : Rhum, Gin ou Vodka	3,00€

LES FRAPPÉS

Vanille	
Chocolat	
Café	3,50€

BOISSON CHAUDE

Café	1,70€
------	-------

BIÈRES PRESSIONS DES HAUTES ALPES

	0,25cl	0,50cl
LA B.A.S.P Lager (Bière Blonde) *	3,50€	7,00€
Monaco	3,50€	7,00€

BIÈRES BOUTEILLES (33CL)

Desperados / Corona	5,50€
La Chouffe	5,50€
Bière du moment	5,50€

APÉRITIFS

Ricard (Supplément sirop 0,20€)	3,00€
Bouteille Rosé "Ma Terre Coteaux d'Aix"	19,00€
Mojito	9,50€

SOFT

Soda (Coca-Cola, Coca Cola zéro, Oasis, Ice Tea Orangina, Schweppes Tonic)	3,00€
Jus de Fruits Pago (ACE, Orange, Tomate, Ananas, Pamplemousse, Pomme)	3,00€
Sirop	2,50€
Diabolo	3,00€

GAUFRES

Nature	2,50€
Sucre	3,00€
Nutella	5,00€
Supplément chantilly	1,00€

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



LES AIRELLES

Main course menu



OUR SALADS

Salade verte (Salad)	3,50€
Salade du fermier	17,00€
Salad, tomatoes, parmesan, breaded chicken, crispy onion, egg, cured ham chips	
Salade fraîcheur (V)	16,00€
Salad, feta cheese, tomatoes, cucumber, carrot, olives, red onion	
Salade de pays 🏠	18,00€
Salad, tomatoes, raviole, tourton, cured ham, tomme du Queyras (local chesse), honey	
Salade Alpage	17,00€
Salad, tomatoes, breaded camembert, cured ham, red onion	
Carpaccio de bœuf (Beef carpaccio)	19,00€
Salad, basil, bufala, parmesan shavings, cucumber, lemon, fries	

OUR HOT DISHES

Burger Montagne	16,00€
Tomme du berger (cheese), tomatoes, caramelised onion, minced steak (120g), salad, burger sauce	
Burger Chicken	16,00€
Cheddar cheese, tomatoes, salad, caramelised onion, fried chicken, tartar sauce	
Steak-haché (120g)	14,00€
Fries	
Faux-filet de bœuf (250g) (Beef sirloin)	20,00€
Pepper sauce or shallot sauce, fries, salad	
Gratin d'oreilles d'âne (V) 🏠	17,00€
Gratin of crepes, spinach, cream and cantal	
Boite chaude des Alpes 🏠	19,00€
Melted cow's milk cheese, potatoes, local charcuterie, salad	
Small portion of fries(500g)	5,00€
Big portion of fries (750g)	6,00€

KIDS MENU - UNTIL 12 YEARS

Chicken nuggets (x4) or Smoked pork sausage	
Fries or salad	12,00€
1 little pot (vanilla chocolate or vanilla strawberry)	
1 syrup, flavour of your choice	



REGIONAL SPECIALITY

(V) VEGETARIAN-FRIENDLY





LES AIRELLES

Pizza Menu

UNIQUE 40CM DIAMETER

TOMATO SAUCE

	TAKE AWAY	EAT IN
Fromage (V): Emmental cheese, olives	13,00€	15,00€
Jambon Fromage: Ham, emmental cheese, olives	15,00€	17,00€
Anchois Fromage: Emmental cheese, anchovies, olives	15,00€	17,00€
Jambon Mozza: Ham, mozzarella, olives	15,00€	17,00€
Royale: Mushrooms, ham, mozzarella, olives	16,00€	18,00€
Chèvre (V): Goat's cheese, emmental cheese, olives	16,00€	18,00€
La Bolo: Minced beef, onion, emmental cheese, olives	16,00€	18,00€
Chorizo: Chorizo, emmental cheese, olives	16,00€	18,00€
Milou (V): Sweet pepper, onion, emmental cheese, olives	16,00€	18,00€
Végétarienne (V): Courgette, sweet pepper, aubergine, emmental cheese, olives	17,00€	19,00€
Italienne : Cured ham, rocket, bufala, balsamic cream, olives	18,00€	20,00€

SOUR CREAM

	TAKE AWAY	EAT IN
Pizza Apéro (V): Poppy seeds, sesame seeds, emmental cheese, olives	15,00€	17,00€
4 Fromages (V): Mozzarella, goat's cheese, roquefort, emmental cheese, olives	17,00€	19,00€
La Rustique: Camembert, cured ham, onion, emmental cheese, honey, olives	18,00€	20,00€
La Chef: Ham, mushrooms, chorizo, emmental cheese, olives	18,00€	20,00€
La Montagnarde: Roquefort cheese, ham, mushrooms, emmental cheese, olives	18,00€	20,00€
L'Airelle: Reblochon cheese, bacon, onions, emmental cheese, olives	18,00€	20,00€
La Kebab: Kebab meat, emmental cheese, olives	18,00€	20,00€

(V) VEGETARIAN-FRIENDLY

