

La Draye

Une Lumière dans les Hautes Alpes,
L'Image du Bonheur

Bistrot

Lundi	9h00 – 14h00 15h30 – 20h00 Vacances scolaire zone B
Mardi	Fermé Fermé
Mercredi Jeudi	Vacances scolaire zone B 9h00 – 14h00 / 15h30 – 20h00
Vendredi Samedi Dimanche	8h00 – 14h00 15h30 – 21h00

Nous travaillons dans une cuisine qui utilise du gluten tous les jours.

Nous nous attachons à prévenir toute contamination croisée ;

Malheureusement le risque persiste, car nos cuisines traitent un certain nombre d'allergènes. Nous ne pouvons pas garantir que nos plats soient sans allergènes ou strictement adaptés aux personnes allergiques.

www.gitedeladraye.fr 06 03 90 30 95 Gîte de la Draye 05200 | [Facebook](#)

Information Allergènes : 1 céréales avec gluten, 2 crustacés, 3 œufs, 4 poissons, 5 arachides, 6 sojas, 7 lait, 8 fruits à coque, 9 céleri, 10 moutarde, 11 graine de sésame, 12 anhydride sulfureux et sulfites, 13 lupin, 14 mollusque

Nos Boissons avec alcools

Cocktails

Aperol Spritz			7.00 €
Mojito			7.00 €

Apéritif local

Pastis du Champsaur	2.0 cl		4.00 €
Anisette du Queyras au genepi	2.0 cl		4.00 €
Vin doux du Queyras	5.0 cl		4.00 €
châtaigne, noix, myrtille ou gentiane			
Gin du Champsaur	2.5 cl		6.50 €

Autre Apéritif

Pastis 51 , Ricard	2.0 cl		3.00 €
Whisky, Vodka, Gin, Rhum blanc ou brun, Tequila	6.0 cl		6.50 €
Malibu, Get 27, Baley	5.0 cl		6.00 €
Kir: cassis, framboise, myrtille	8.0 cl		3.50 €

Liqueur locale

Mélèze, foin, genepi, hysope	2.5 cl	40°	5.00 €
Menthe, mandarine	2.5 cl	20°	5.00 €

Vin Pichet

Côte de Provence le Garlaban AOP

Rouge Grenache, Syrah, Cinsault	12.5 %		
Rose Grenache, Syrah, Cinsault	13.0 %		
Blanc Rolle, Clairette, Ugni Blanc	12.5 %		
	12 cl		3.50 €
	25 cl		6.00 €
	50 cl		9.00 €
	75 cl		12.0 €

Nos Vins Bouteilles

Hautes Alpes 75 cl **25.00 €**

Domaine Tresbaudon	Rouge M de manon élevage en barrique: Merlot	14.5 %	
	Rosé Merlot, Cabernet, Cinsault, Muscat	12.0 %	
	Blanc Le viognier	12.5 %	

Domaine Petit Août bio IGP	Rouge Amis imaginaires: mollard, cabernet	13.0 %	
	Blanc La ritournelle: cépage clairette blanche	11.8 %	

Domaine Allemand IGP	Rosé Le goût des vacances: Mollard, Cabernet	12.5 %	
-----------------------------	---	--------	--

Autre 75 cl

Val de loire Domaine Mollet IGP	Blanc Roc de l'Abbaye, Sauvignon	12,0 %	25.0 €
--	---	--------	---------------

Bordeaux Domaine Durthe AOC	Rouge N°1, merlot, cabernet, sauvignon	13,0 %	29.8 €
------------------------------------	---	--------	---------------

Coteaux d'Aix Domaine Bagrau AOP	Rouge Pomarus vieillit en fût de chêne Grenache Cabernet	14.5 %	27.0 €
---	---	--------	---------------

Coteaux d'aix Domaine Bagrau AOP	Rosé BG	13.0 %	25.0 €
---	----------------	--------	---------------

Vin Pétillant

Cidre doux, brut	27.5 cl	2.50 %	4.80 €
	75.0 cl	4.50 %	13.5 €
Brosecco	75.0 cl	11.0 %	31.0 €
Clairette de Die (Drôme)	75.0 cl	8.00 %	31.0 €
Mousseux brut bio Hautes Vignes 05 chardonnay	75.0 cl	12.5 %	34.0 €

Nos Bières

Pression		15 cl	25 cl	50cl	1l
la pil's Belge bière de soif	4.5%	2.50 €	3.50 €	5.50 €	10.00 €
Panaché		2.50 €	3.50 €	5.50 €	

Supplément :

Picon	1.00 €
Sirops: fraise, grenadine , framboise, banane, pêche, citron, érable	0.60 €

Pression Artisanale local		15 cl	25 cl	50cl	1l
Blonde Butcher's (Guillestre) 5,50 %		2.60 €	3.90 €	7.00 €	12.00 €
Blonde aromatisé Ch'tite (Embrun) 5,00 %		2.60 €	3.90 €	7.00 €	12.00 €
Ambrée Dure à cuire (charges) 7.50 %		3.50 €	4.80 €	8.00 €	14.50 €
Blanche (Charges ou Embrun) 3.50 % à 4.5%		3.50 €	4.80 €	8.00 €	14.50 €
IPA La cuche (Embrun) 5,00 % à 9.0 %		4.00 €	5.00 €	8.50 €	15.50 €

Canette Artisanale local

Brasserie la Ch'tite brasserie d'Embrun	33 cl				4.80 €
--	-------	--	--	--	---------------

Blonde	Hoppy ale			5.0 %	
Blonde aromatisé	Framboise			4.9 %	
	Ginger			5.0 %	
	Basilic			4.5 %	
Blanche				5.2 %	

Brasserie la Cuche d'Embrun Bio	33 cl				
Ambrée	Rye au seigle fermentation basse			5.8 %	5.00 €
IPA	West coast houblonnée à l'américaine			6.0 %	5.40 €
Stout	Oatmeal bière noire crémeuse et onctueuse			5.5 %	5.80 €

Les Aigues gamme éphémère de la Cuche	44 cl				8,00 €
IPA	L'aventure du rail malté houblonnage à froid			6.0 %	8,50 €
Double IPA	Dipa vu mangue, amateur de sensations fortes			7.5 %	
Stout	Dessert d'hiver choco mandarine bière noire réconfortante			6.5 %	

Bouteille

Blonde d'abbaye cistercienne la Paix Dieux	33 cl	bt		10 %	7.00 €
Sans alcool	33 cl	bt		0.4 %	5.50 €

Local de la Brasserie la Cuche ou Butcher's	75 cl	bt			
Blonde				4.5 % 5.5 %	13.50 €
Blanche				3.5 % 5.0 %	14.00 €
Stout, Brune				5.5 % 4.5 %	14.50 €
Ambrée				6.0 % 7.0 %	14.00 €
IPA				6.0 % 7.5 %	14.50 €

Nos Boissons sans Alcools

Smoothie fruit selon disponibilité (eau ou lait d'amande) 30 cl **6.00 €**

Sirops **1.80 €**

fraise grenadine , framboise, cassis, menthe, banane, pêche, fleur de sureau, orgeat, gambetta, citron, érable, pac, kiwi, myrtille

Eau gazeuse 33 cl **3.00 €**

Eau gazeuse bt plastique 75 cl **4.00 €**

Eau plate bt plastique 50 cl **2.50 €**

Limonade 25 cl **3.00 €**

Diabolo 25 cl **3.50 €**

Jus de tomate 20 cl **3.80 €**

Kola artisanales 33 cl **4.30 €**

jus de fruit du Champsaur 25 cl **4.00 €**

cassis, framboise, pomme, poire, argousier

Boissons gazeuse sucré 1.25l **5.50 €**

infusion glacé fruits des bois 1336 33 cl **3.80 €**

thé glacé vert citron 1336 33 cl **3.80 €**

Boissons chaudes

Café, décaféiné **1.70 €**

Chocolat **3.00 €**

Lait **2.20 €**

Supplément : Chantilly ou sirop **0.60 €**

Nos thés de Noailles

Thé vert **3.00 €**

Thé verts

Thé vert menthe

thé vert citron

thé vert pêche

thé vert fruit rouge

Thé mixtes **3.00 €**

thé caramel beurre salé semi fermenté

thé mixte passion melange de thé vert et noir

Thé noirs **3.00 €**

thé noir ceylan

thé noir bergamote agrumes

thé noir bergamote

Nos infusions 1336 **3.00 €**

verveine, tilleul, camomille, pomme cannelle, menthe exquise, fruits des bois, thym

infusion tonifiante (menthe hibiscus romarin eglantier)

infusion légèreté (verveine coriandre gingembre fenouil réglisse)