



**GUIDE DES
BONNES TABLES**

**& COMMERCES
DE BOUCHE**

Vars
LA FORÊT BLANCHE

**ETABLISSEMENTS PARTENAIRES
DE L'OFFICE DE TOURISME**

LÉGENDE

- | | | | |
|---|------------------------------------|---|--|
|  | DATES D'OUVERTURE |  | BAR |
|  | NOMBRE DE COUVERTS |  | TERRASSE |
|  | SERVICE |  | ANIMAUX ADMIS |
|  | MENUS THÉMATISÉS |  | ÉQUIPÉ POUR L'ACCUEIL DES ENFANTS EN BAS-ÂGE |
|  | PRIX |  | PARKING PRIVÉ |
|  | ÉVÉNEMENTS |  | VENTE À EMPORTER |
|  | FAIT-MAISON |  | LIVRAISON A DOMICILE |
|  | WIFI |  | COMMANDE EN LIGNE |
|  | ACCÈS PERSONNES À MOBILITÉ RÉDUITE |  | TRAITEUR |
|  | CHÈQUES VACANCES |  | CARTE BANCAIRE ACCEPTÉE |
|  | TICKETS RESTAURANT |  | LABEL LOGIS |
|  | LABEL ROUGE |  | LOCAL À SKI OU SYSTÈME DE STOCKAGE |
|  | PRODUITS LOCAUX ET CIRCUITS COURTS | | |

TOUS LES PRIX SONT DONNÉS A TITRE INDICATIF ET L'ENSEMBLE DES INFORMATIONS DE CE GUIDE EST FOURNI PAR LES PRESTATAIRES PARTENAIRES.

SOMMAIRE

COMMERCE DE BOUCHE

- P. 4/** AU PETIT MARCHÉ DES SAVEURS
- P. 5/** AU PETIT MONTAGNARD
- P. 6/** BOULANGERIE LA VÉRONNAISE
- P. 7/** LA CHÈVRERIE DE LA FONT SANCTE
- P. 8/** LE COMPTOIR LATIN
- P. 9/** LA RÔTISSERIE SKI SOLEIL
- P. 10/** SHERPA SUPERMARCHÉ

RESTAURANTS

- P. 11/** L'APRÈS-SKI
- P. 12/** L'ARLEQUIN
- P. 13/** LE BARJO
- P. 14/** LE BISTROT DE VARS
- P. 15/** LE CHALET DU TORRENT
- P. 16/** LE CHAL'HEUREUX
- P. 17/** LES ESCONDUS
- P. 18/** LE FLOCON
- P. 19/** LE MOULIN
- P. 20/** LE MOUTON NOIR
- P. 21/** LE REFUGE NAPOLÉON
- P. 22/** LE RELAX
- P. 23/** SKITCHEN
- P. 24/** VARS COQUILLAGES
- P. 25/** LA VIEILLE AUBERGE

MARCHÉ & SPOTS PIQUE-NIQUE

- P. 26/** MARCHÉ DE VARS
- P. 27/** AIRES DE PIQUE-NIQUE



COMMERCE

AU PETIT MONTAGNARD

Galerie Ski Soleil
VARS LES CLAUX

☎ 07 81 78 14 15
06 80 15 07 94

✉ stephane.vanbersel@orange.fr

L'endroit idéal pour vous approvisionner et préparer vos spécialités raclette et fondues : fromages, charcuterie et produits régionaux variés pour vos repas gourmands et régionaux.

LES PRODUITS « COUP DE CŒUR »

RACLETTES ET FONDUES TRADITIONNELLES



Vous ne pouvez pas passer vos vacances à Vars sans déguster une spécialité montagnarde! Ici, raclettes et fondues seront les reines de vos repas de A à Z, du prêt de l'appareil, aux fromages et charcuteries de pays.

LES PRODUITS RÉGIONAUX

Manger bon, c'est bien. Manger local, c'est mieux! Au petit montagnard, c'est l'assurance d'un choix de produits locaux variés, des confitures aux pots de miel en passant par les bières, vins, génépils et tartes auxquelles vous ne résisterez pas.



10 dec - 17 avril



Prêt d'appareil à raclette et fondue



COMMERCE



AU PETIT MARCHÉ DES SAVEURS

Galerie Ski Soleil
VARS LES CLAUX

☎ 06 18 28 74 75
06 80 01 81 19

Tout est dans le titre : faites votre marché aux saveurs locales : un large choix avec 30 spécialités de saucissons, jambons crus, viande de grison, fromages, confiseries, miels, tartes et vente au détail (crozets, olives, bonbons).

Laissez vous tenter aussi par de nombreux vins de Savoie et de France, alcools et brins de Généri !

LES PRODUITS « COUP DE CŒUR »

LES SAUCISSONS

Un large choix pour apprécier et ravir vos papilles !
Tranché, prêt à déguster ou simplement pour grignoter, chacun aura sa tranche !

LES FROMAGES



Découvrez les fromages de montagne incontournables : raclette, fondue, beaufort et autres comté, chèvre, beaufort ou morbier; les trésors de la gastronomie française se révèlent à vous.



10 dec - 24 avril



Prêt d'appareil à
raclette et fondue





BOULANGERIE LA VÉRONNAISE

Immeuble Le Seignon
VARS LES CLAUX

☎ 06 43 84 49 19
✉ lclaveronnaise@gmail.com

Situé en plein cœur des Claux, l'artisan boulanger pâtissier La Véronnaise vous propose ses pains, pâtisseries et spécialités locales. Tous les produits sont fabriqués maison !

Les plus :

Une mini-épicerie de produits de première nécessité est à votre disposition. Commandes spéciales sur demande.

LES PRODUITS « COUP DE CŒUR »

LA TARTE DE PAYS



Une délicieuse pâte sablée pur beurre garnie de confiture de framboises ou de myrtilles. À déguster sans modération !

LE DÉLICE DE GRAND-MÈRE



Un savoureux moelleux tout chocolat recouvert de sa pâte à tartiner choco-noisettes sans huile de palme et de ses «croustillantes» aux 3 chocolats. Il se décline également aux myrtilles, pommes ou framboises. Un Délice qui n'aura jamais aussi bien porté son nom.



23 oct - 25 avril



COMMERCE

LA CHÈVRERIE DE LA FONT SANCTE

Route du Forest
VARS SAINT MARCELLIN
☎ 06 35 50 24 29

✉ gaefontsancte@gmail.com
🌐 www.chevreriefontsancte.com
📍 Chevreriefontsancte

Ne manquez pas pendant votre séjour, une visite à la chèvrerie de la Font Sancte en contrebas du village de Saint-Marcellin.

Plongez au coeur de l'univers caprin : Rencontre avec les 80 chèvres, participation à la traite et découverte/vente des fromages fabriqués sur place.

LES PRODUITS « COUP DE CŒUR »

LA MÉLÈZINE

Choisissez l'originalité pour ce classique de l'hiver : une raclette... de chèvre! Idéale pour réchauffer vos soirées d'hiver.



Toute l'année
de 10h à 12h.
et de 16h30 à 18h30
avec la traite à 17h

LA TOMME DE VARS



En panne d'inspiration pour l'apéro ?

Découvrez la tomme de Vars à apprécier en petits dés à piquer à l'apéro ou tout simplement en plateau fromages.

Après 3 mois d'affinage, son goût authentique, sa texture souple et sa croûte grise sauront vous combler.





COMMERCE

LE COMPTOIR LATIN

Centre commercial le Point Show
VARS LES CLAUX
☎ 04 86 99 55 66

✉ lecomptoirlatin@gmail.com
📍 Le Comptoir Latin
📱 Lecomptoirlatin

Venez découvrir une large gamme de produits italiens: vins, pâtes fraîches, charcuterie, fromages, antipasti... Raclettes, plateaux apéritif, paninis complètent cette offre aux saveurs italiennes.

En après-ski, prenez le temps de partager une planche accompagnée d'un verre de vin.

LES PRODUITS « COUP DE CŒUR »

LA RACLETTE ITALIENNE

Préparée à la demande de chaque client, cette raclette unique est composée des meilleurs produits italiens, fromages et charcuteries.

LA CAVE



Amateurs de vins, goûtez et découvrez une sélection des bouteilles les plus iconiques qu'offre l'Italie.



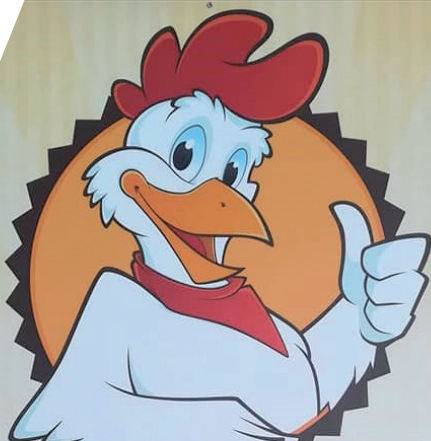
10 dec - 24 avril



Prêt d'appareil à raclette



COMMERCE



LA RÔTISSERIE SKI SOLEIL

Galerie Ski Soleil
VARS LES CLAUX
☎ 07 82 26 76 62
06 51 58 37 90

✉ larotisserievars@gmail.com
📍 Rôtisserie Vars

Vous connaissez cette bonne odeur de poulet rôti qui vous enivre à l'approche de l'heure du repas ? Ne cherchez pas plus loin, elle vient de la rôtisserie de Vars qui vous propose à la fois des poulets fermiers mais aussi «standards», ainsi que des jambonneaux, travers de porc ou encore saucisses de Toulouse. Le plus : de bons plats cuisinés chaque jour ! Vous trouverez également une large gamme de produits locaux tels que des vins, bières, confitures, miel, tartes, jus de fruits ou encore de bonnes soupes.

LES PRODUITS « COUP DE CŒUR »

LES POULETS



De type fermier Label Rouge ou «standards», ils sont accompagnés de pommes de terre cuites au jus, de gratin dauphinois ou de gratin de légumes de saison.

LES OREILLES D'ÂNE

Ce plat typique des Hautes-Alpes à base d'épinards, de crêpes maison et de crème vous rendra absolument accro tellement il est bon.



11 dec - 24 avril





SHERPA SUPERMARCHÉ

Galerie Ski Soleil et Fournet
VARS LES CLAUX

☎ 09 88 37 57 77
✉ vars.centre@sherpa.net
🌐 www.sherpa.net/magasins/
vars-centre

Une équipe accro de montagne avec la passion du goût est à votre service et vous conseille pour passer des vacances gourmandes: des produits régionaux, un rayon coupe fromages et charcuteries de pays, des formules raclette et fondue, des fruits et légumes et une belle cave à vin.

Les plus :
Vous hésitez dans le choix d'un produit régional? Goûtez-le !
Reprise des produits non consommés, service de conditionnement sous vide, prêt de pelles à neige.

LES PRODUITS « COUP DE CŒUR »

LE GÉNÉPI




Médaille d'or au Salon de l'agriculture, savourez ce génépi incontournable 100% Hautes-Alpes.

LE FUMETON

Cette viande séchée «made in Ubaye» a toute sa place sur le plateau de charcuteries qui accompagnera vos raclettes.

 1^{er} dec - 23 avril

 Prêt d'appareil à raclette et fondue.
Prêt de pelle à neige.



RESTAURANT



L'APRÈS-SKI

CRÊPERIE - RESTAURANT MONTAGNARD - TERROIR
RESTAURANT TRADITIONNEL - PIZZERIA - BRASSERIE

Point Show - Cours Rohner

VARS LES CLAUD

☎ 04 92 22 31 29

✉ l-apres-ski@orange.fr

📷 apres_ski_vars

«L'Après Ski, C'est chez Nous et Chez Vous»

Situé dans un chalet entièrement réalisé en bois de mélèze ancien, l'Après-ski vous ouvre du matin à la nuit, les portes d'un univers montagnard authentique inattendu, incroyablement cosy et chaleureux avec ses longues tables de ferme et son coin cheminée. A deux pas des pistes, vivez les MOMENTS de votre journée à travers une carte gourmande et variée : galette de sarrasin maison, spécialités de montagne locales et italiennes, viandes et andouillette artisanales des Hautes Alpes, pâtisseries maison ou encore pizzas à emporter.

LES PLATS « COUP DE CŒUR »

GNOCCHIS ARTISANAUX



Ces gnocchis sont servis de différentes manières :

à la sauce truffe blanche, à la sauce gorgonzola ou avec une burrata crémeuse fumée et du capocollo (charcuterie italienne)

CÔTE DE BŒUF DE PAYS



Avis à tous les gourmands amateurs de

bonne viande, voici votre pêché mignon : une belle côte de bœuf accompagnée de son gratin et légumes du jour ainsi que de ses sauces maison. Immanquable.



11 dec - 24 avril



70



Midi et soir
Service petit-déjeuner



Plat du jour : 15€



Soirées DJ
Barbecue aux beaux jours





RESTAURANT

L'ARLEQUIN

PIZZERIA - RESTAURANT TRADITIONNEL

Centre Vars
 VARS LES CLAUX
 ☎ 04 92 46 52 96
 06 08 63 98 55

✉ jaco.ley@orange.fr
 🌐 www.pizzarlequin.fr

Rapidité, sourires, bonne humeur, plats cuisinés, pizzas artisanales à déguster sans modération : Depuis 1989, l'Arlequin est la bonne adresse pour une cuisine variée à deux pas des pistes. Midi et soir, vous n'aurez que l'embarras du choix : viandes, salades, pizzas sans oublier les spécialités de montagne ! Pensez à réserver.

LES PLATS « COUP DE CŒUR »

PIZZA CALZONE



Pizza fermée en forme de chausson garnie d'épaule, de champignons, de lardons, d'œuf et d'emmental.

ESCALOPE MILANAISE



Un belle escalope panée de viande de veau à déguster croustillante à l'extérieur et fondante à l'intérieur.



1^{er} dec - 30 avril



80



Midi et soir



Plat du jour : 16€
 Menu de 16€ à 25€



CB



RESTAURANT



LE BARJO

RESTAURANT D'ALTITUDE

Domaine skiable

Pied du télésiège de Crévoux

☎ 04 92 46 56 77

06 77 59 49 19

✉ lebarjo2100@gmail.com

🌐 www.lebarjo.com

📍 Le Barjo Restaurant
d'Altitude Vars

Face aux crêtes de l'Eyssina en plein cœur du domaine skiable, découvrez une cuisine généreuse et traditionnelle dans un chalet de caractère accessible à skis ou à pied. Le midi, vous apprécierez l'immense terrasse ensoleillée pour une pause dans votre journée de ski et vous pourrez venir partager une soirée raclette ou fondue bourguignonne avec transport en dameuse depuis la station tous les jeudis et samedis soir sur réservation ! Pour les plus pressés, un snack est à votre disposition : Sandwichs, paninis et hot-dogs vous régaleront pour une pause gourmande.

LES PLATS « COUP DE CŒUR »

ESCALOPE DE VEAU À LA TOMME BERGER DU QUEYRAS



Une belle escalope de veau poêlée avec ses tomates, une bonne tranche de tomme du Queyras, recouverte de jambon blanc, un soupçon d'emmental râpé, le tout gratiné. Un vrai régal !

LE BERTHOUD



Du fromage d'Abondance, un peu de Madère, de l'ail, du poivre. Tout ça passé au four. À déguster avec des pommes de terre, de la salade et de la charcuterie !



4 dec - 24 avril



160 en intérieur et
250 extérieur



Midi

Soir : jeudi et samedi
uniquement



Plat de 10 à 25€



Montée en dameuse pour passer un moment unique et magique !

Tous les jeudis et samedis soir uniquement sur réservation.





RESTAURANT

LE BISTROT DE VARS

RESTAURANT MONTAGNARD - TERROIR

Centre Vars

VARS LES CLAUX

☎ 06 24 16 46 95 / 04 92 23 61 17

✉ lebistrotdevars@gmail.com

🌐 lebistrotdevars05

📍 Le Bistrot de Vars

📷 le_bistrot_de_vars

Le Bistrot vous accueille dans une ambiance chaleureuse et propose une cuisine faite maison avec des produits 100% locaux.

Des spécialités de montagne au fromage aux différentes salades, burgers et cordons bleus en passant par un apéro-tapas au bar à vins en fin de journée, vous aurez la garantie de pauses alliant plaisir, convivialité et gourmandise.

LES PLATS « COUP DE CŒUR »

CORDON BLEU MAISON

Retournez en enfance avec ce plat généreux : Fourré au fromage à raclette du Queyras et jambon blanc supérieur en panure Panko, il est accompagné de frites maison, sauce BBQ maison et salade verte.

SALADE CAESAR DE JUJU

La revisite par le Chef «Juju» de cette salade bien connue est surprenante : Ballotine de volaille farcie d'un confit d'oignon sur salade verte, œuf dur, parmesan et sauce Caesar



4 dec - 24 avril



35



Midi et soir



Plat du jour : 15€



Happy Hour



RESTAURANT

LE CHALET DU TORRENT

RESTAURANT TRADITIONNEL

Immeuble le Torrent
VARS LES CLAUX

☎ 06 63 00 57 71
✉ roscobello@hotmail.fr

Olivier et son équipe vous accueillent tous les jours de la saison dans une ambiance chaleureuse et conviviale.

Au centre des Claux, poussez la porte de ce restaurant où classiques culinaires de montagne se marient à merveille avec tartines, burgers et viandes goutues.

LES PLATS « COUP DE CŒUR »

SOURIS D'AGNEAU

Ce plat trône depuis 11 ans à la carte du Torrent et ce n'est pas un hasard : servie avec un écrasé de pommes de terre, une poelée de shiitaké (champignon japonais) et une ratatouille maison, les clients en redemandent!

RACLETTE AU BRÉZAIN

Raclette de tomme cuite au feu de bois qui lui donne un goût fumé unique.

Servie avec salade, charcuterie et pommes de terre.

Idéale avec un «petit» Chignin Bergeron blanc de Savoie.



5 dec - 14 avril



34 en intérieur
28 en extérieur



Midi et soir



Menu enfant



CB





HÔTEL - RESTAURANT

LE CHAL'HEUREUX

RESTAURANT D'ALTITUDE

Hôtel* Le Chal'heureux,
 Domaine skiable, au pied du
 télésiège de la Mayt
 ☎ 09 67 74 59 08 / 06 49 88 43 69

✉ contact@chalheureux.com
 🌐 www.chalheureux.com
 📍 Hôtel-Restaurant Le Chal'heureux
 📱 lechalheureux

Un hôtel restaurant de charme à l'emplacement aussi exceptionnel qu'insolite : en plein cœur du domaine skiable, au pied du télésiège de la Mayt. Le midi, déjeunez sur la grande terrasse solarium entre deux pistes et vivez l'expérience insolite de venir dîner en soirée avec transfert en motoneige depuis la station! La garantie d'une douce soirée au coin du feu dans un restaurant qui n'aura jamais aussi bien porté son nom.

LES PLATS « COUP DE CŒUR »

GRATIN DE CROZETS



Au bleu du Queyras ou aux cèpes, choisissez la saveur qui vous fera le plus envie. Dans les deux cas, la garantie d'une «régalade» avec ces petites pâtes carrées.

PLATEAU DES ECRINS

Pour tenir le rythme, quoi de mieux qu'un beau plateau garni de fromage de vache en croûte de bois aromatisé au génépi, servi avec pommes de terre, salade verte et charcuterie!



10 dec - 23 avril



Midi et soir
 Service petit déjeuner



100



Plat du jour : 21€



Menus uniquement
 le soir avec le
 transfert en
 motoneige de 49
 à 70€



Montée en motoneige en soirée pour un dîner insolite. Pensez à réserver



HÔTEL - RESTAURANT



LES ESCONDUS

RESTAURANT MONTAGNARD - TERROIR - TRADITIONNEL

Hôtel *** Les Escondus
Point Show
VARS LES CLAUX
☎ 04 92 46 67 00

✉ info@escondus.com
🌐 www.escondus.com
📍 Hotel Les Escondus
📷 hotellesecondus

Idéalement placé au cœur de la station de Vars les Claux et au pied des pistes, le restaurant des Escondus offrira à vos papilles un repas raffiné et montagnard. A midi, prenez place en terrasse pour déjeuner au soleil et appréciez un dîner convivial en soirée dans un cadre chaleureux et authentique.

LES PLATS « COUP DE CŒUR »

“ PIERRADE DES ESCONDUS ”



Pas moins de 4 variétés vous sont proposées : boeuf, magret de canard, porc et poulet (origine française) pour les férus de viande. Accompagné de pommes de terre grenaille de pays et d'une salade composée, accordez parfaitement votre plat avec un vin fort et puissant comme un «Côtes du Rhône» ou un Chateaufort du Pape.

“ MENU VARSINC ”

Commencez avec un rôti de porc de pays (viande des Hautes-Alpes) sauce Morilles accompagné des fameux crousetons gratinés au Bleu du Queyras. Mais gardez un peu de place pour l'île flottante et ses bugnes !



10 dec - 24 avril



80



Midi et soir
Service petit déjeuner



Plat du jour : 19€
Menu : 29€



Concerts au bar ponctuellement



LE FLOCON

RESTAURANT TRADITIONNEL

Le Fournet
 VARS LES CLAUX
 ☎ 04 92 21 35 12

✉ melgambirasio@gmail.com
 📍 Le Flocon
 📱 leflocon05

Le Flocon vous offre un emplacement privilégié pour venir y déguster un plat traditionnel ou plus raffiné, que ce soit à l'intérieur au milieu d'une jolie déco chaleureuse et tendance ou sur son immense terrasse ensoleillée face à la luge du Caribou. Côté cuisine, savourez des plats montagnards traditionnels, de succulentes ravioles à la truffe, un joli dessert maison ou partagez un apéro entre amis. Vous passerez à coup sûr un agréable moment gourmand.

LES PLATS « COUP DE CŒUR »

RAVIOLES À LA TRUFFE



La raviole est ici sublimée par une crème onctueuse truffée et des copeaux de parmesan.

Idéale avec un vin rouge du Domaine des Campaux l'Ecuyer.

CÔTE DE VEAU SAUCE MORILLES

Naturellement tendre, optez pour ce plat savoureux synonyme de convivialité et de saveurs.



10 dec - 23 avril



100



Midi et soir



Plat du jour entre 18€ et 22€



DJ set les semaines d'ouverture et de fermeture de la station





LE MOULIN

RESTAURANT MONTAGNARD - TERROIR

Hôtel*** Alpage&Spa
 VARS SAINTE MARIE
 ☎ 04 92 46 50 52
 06 16 37 48 32

✉ info@hotel-alpage.com
 🌐 www.hotel-alpage.com

Appréciez la cuisine traditionnelle et les spécialités de montagne !
 Le restaurant de l'hôtel Alpage&Spa est aménagé dans un cadre authentique des voûtes d'une ancienne étable.

Vous dégusterez une cuisine traditionnelle aux accents des Alpes du Sud.
 Pour les gourmands, le Chef propose des desserts et pâtisseries maison.

LES PLATS « COUP DE CŒUR »

PLANCHE VARSINE

Quand vous verrez arriver devant vous une véritable planche de bois composée de fromage de chèvre fondu de Vars «le Varcio», de charcuteries de montagne, de pommes de terre et de salade, vous ne résisterez pas!

PLATEAU DES ECRINS

Pour tenir le rythme, quoi de mieux qu'un beau plateau garni de fromage de vache en croûte de bois aromatisé au génépi, servi avec pommes de terre, salade verte et charcuterie!



10 dec - 22 avril



38



Soir uniquement
 Service petit déjeuner



Plat du jour : 18€
 Menu de 18€ à 30€





RESTAURANT

LE MOUTON NOIR

RESTAURANT MONTAGNARD - TERROIR
TRADITIONNEL - PIZZERIA - BRASSERIE

Immeuble le Schuss
VARS LES CLAUDX
☎ 04 92 46 53 28

✉ laurent.gazzano@me.com
📍 Le Mouton Noir
📷 le_mouton_noir_vars

Au pied des pistes, le Mouton Noir jouit d'une vue exceptionnelle. Le temps d'un déjeuner au soleil sur la grande terrasse ou d'un dîner chaleureux dans une salle cosy, découvrez une carte épicurienne et gourmande : viandes, pizzas italiennes, planches de charcuterie ou encore burgers, vous trouverez largement de quoi satisfaire votre appétit.

LES PLATS « COUP DE CŒUR »

L'ENTRECÔTE SIMMENTAL

Une entrecôte de race bovine alpine de 400 grammes, rien que ça! Tendre et fondante pour les plus gourmants.

PIZZA MOUTON NOIR

Toute l'Italie sur une pizza : Bufala campana, tomates San Marzano, roquette, jambon cru, balsamique et pesto.



11 dec - 24 avril



60 en intérieur et 100 en extérieur



Midi et soir



Plat du jour : 18€



HÔTEL - RESTAURANT

LE REFUGE NAPOLEÓN

RESTAURANT MONTAGNARD - TERROIR - TRADITIONNEL

Hôtel Le Refuge Napoléon,
ROUTE DU COL DE VARS
☎ 04 92 46 50 00

✉ info@refuge-napoleon.com
🌐 www.refuge-napoleon-vars.fr
📍 Hôtel, restaurant, café, le
Refuge Napoléon

Sur les pentes du Col de Vars et face au lac Napoléon, découvrez un authentique restaurant de montagne.

Ce cadre typique vous garantit une cuisine maison et variée, favorisant au maximum les produits locaux : fromages, charcuterie, jus de fruits, confitures, miel, viande de boeuf et d'agneau pour les plats du jour, pommes de terre ou encore bières artisanales.

Le lieu est idéal pour une pause goûter pendant vos balades à pied ou en raquettes.

LES PLATS « COUP DE CŒUR »

JARRET DE PORC CONFIT



Tendre et juteux, le jarret est, sans nul doute, une des pièces les plus savoureuses du porc. Il est ici cuisiné avec une sauce au thym/miel et accompagné de pommes de terre sautées, légumes et salade verte.

RACLETTE TRADITIONNELLE



Avec sa demi meule de fromage de la région accompagnée de pommes de terre, charcuterie et salade verte, elle vous garantit un moment très convivial. Servie uniquement le soir.



10 dec - 24 avril



50



Midi et soir



Plat du jour : 15€





RESTAURANT

LE RELAX

RESTAURANT MONTAGNARD - TERROIR TRADITIONNEL - PIZZERIA

Le Point Show
VARS LES CLAUX
☎ 04 92 50 54 46
06 13 58 43 09

✉ bruno@lakhdar.fr
📍 Le Relax

Le midi, arrivez skis aux pieds sur une grande terrasse ensoleillée pour déguster une cuisine fait-maison et à base de produits locaux.

Au pied du télésiège de Sibières, passez un moment de détente avant de rechausser et rechargez vos batteries.

Plus tard, pour le goûter, offrez-vous une bonne crêpe, gaufre, chocolat chaud ou encore vin chaud pour finir la journée en douceur.

Le soir, vous pourrez commencer par un mojito, un spritz ou un gin fizz, puis déguster les différentes spécialités de montagne.

Pensez à réserver.

LES PLATS « COUP DE CŒUR »

CARRÉ D'AGNEAU

Appréciez cette pièce pour son moelleux et pour son goût tout en finesse, ici confit à la crème d'ail. Un vrai régal en perspective.

LA VRAIE TARTIFLETTE MAISON

Un des plats star de l'hiver, faites-vous plaisir avec cette recette incontournable de votre séjour à la montagne conçue à la gloire du reblochon.



11 dec - 24 avril



Midi et soir



45 en intérieur,
130 en terrasse



Plat du jour entre
13€ et 16€



SKITCHEN

RESTAURANT BISTRONOMIQUE

Hôtel 16-150****Montagne &
Spa Nuxe
VARS SAINTE MARIE
☎ 04 92 46 54 72

✉ info@hotel16-150.com
🌐 www.hotel16-150.com
📍 161150 Montagne & Spa NUXE
📍 hotel161150

Dans un décor jouant avec les codes, le restaurant Skitchen revisite librement la montagne aux parfums de Méditerranée. Faisant la part belle aux produits frais, bio et locaux, la cuisine de Vincent Poette, Chef Exécutif, reflète sa personnalité & l'esprit du Skitchen : la « Feel Good Cuisine ». Les maîtres-mots sont convivialité et liberté de se restaurer à toute heure. On s'installe selon ses envies en intérieur ou plein sud sur la terrasse ensoleillée entre amis en tête à tête ou tout simplement devant la cheminée dans un esprit lounge.

LES PLATS « COUP DE CŒUR »

RISOTTO MIO



Cet hiver, le risotto version Skitchen

se présente sous plusieurs déclinaisons !

Au homard, à la truffe ou encore aux légumes, composez en fonction de vos envies.



10 dec - 24 avril



En continu



80

MILLE & UNE FOIS



Mille-feuille crème St honoré citronnée, zeste cumbawa, gelée amaretto, trait

d'huile d'olive

Un incontournable revisité tout en légèreté, aux saveurs mêlées de douceur et d'amertume rehaussées de notes d'agrumes pour ce qu'il faut de peps.



prix moyen à la carte 40€ le midi / 60€ le soir



Carte du déjeuner «snacking», goûters «retour de ski»



« Pom From Jam » tous les mercredis
Full Moon Party



RESTAURANT

VARS COQUILLAGES

RESTAURANT DE PRODUITS DE LA MER

Cours Rohner
VARS LES CLAUDX

☎ 06 80 45 28 45
✉ thierry.brondi@gmail.com

En plein cœur de station, offrez-vous une pause insolite : plateau de coquillages, plancha de produits de la mer, tartare de poissons ou encore sushis !

Sur place ou à emporter, Vars coquillages vous fait voyager dans une ambiance musicale et conviviale.

LES PLATS « COUP DE CŒUR »

PLATEAU DE COQUILLAGES



La mer et la montagne réunis! Composez vos plateaux de fruits de mer selon vos envies et savourez les plaisirs iodés au pied de l'Eyssina.

SUSHIS



Nos maîtres sushis vous proposent de régaler vos papilles avec des pièces finement préparées sur place mêlant ingrédients de qualité et produits frais.



11 dec - 24 avril



60



Midi uniquement pendant
les vacances scolaires
Soir toute la saison



DJ pendant les vacances scolaires et un week-end sur deux pendant la saison



LA VIEILLE AUBERGE

RESTAURANT TRADITIONNEL

Hôtel* La Vieille Auberge
Place de l'office de tourisme
VARS SAINTE MARIE
☎ 04 92 46 53 19

✉ la.vieille.auberge@orange.fr
🌐 www.la-vieille-auberge-vars.com
📍 Hôtel-Restaurant La Vieille Auberge

Située sur la place du village de Vars Sainte-Marie, La Vieille Auberge vous accueille depuis 5 générations dans une ambiance conviviale et un cadre montagnard pour déguster une cuisine généreuse et locale.

Qu'y a-t-il de mieux que de dévaler les pistes de ski et de pouvoir savourer une succulente tartiflette, de partager une fondue savoyarde ou une raclette à la meule entre amis ou en famille ?

LES PLATS « COUP DE CŒUR »

RACLETTE À LA MEULE



Du fromage, du fromage et encore du fromage! Oui...mais

des Hautes-Alpes! Accompagnée de ses charcuteries de Pays, vous comblerez toutes vos envies de montagne.

LA FONDUE DANS TOUS SES ÉTATS



Tout ce que vous voulez, c'est « piquer »?

Qu'à cela ne tienne, vous aurez ici l'embaras du choix entre fondue forestière, savoyarde ou bourguignonne, accompagnée de ses sauces maison.



11 dec - 24 avril



50



Midi et soir



Plat du jour : 15€
Menu de 15€ à 26€



CB



PRODUITS
LOCAUX



MARCHÉ DE VARS

Tous les mardis, rendez-vous à côté de l'office de tourisme de Vars les Claux pour le marché d'hiver : vêtements, fruits et légumes, charcuteries, fromages, produits locaux... parfait pour manger frais, local et préparer de bons petits repas ou apéros !





LES « SPOTS » PIQUE-NIQUE

Découvrez les aires
de pique-nique un peu
partout sur le domaine
skiable : idéales pour
des pauses pique-nique
au grand air !

Le saviez-vous ? un
BBQ avec charbon et
grille est disponible dans
certaines d'entre elles !



**UNE PAUSE
S'IMPOSE**



OFFICE DE TOURISME DE VARS

☎ 04 92 46 51 31

vars.com



CRÉDITS :

Photos : L'ensemble des prestataires du guide /
OTVARS / R. Morel / scalphoto / Envato Elements.

EDITION : Office de Tourisme de VARS
Décembre 2021

RÉALISATION : Syllys Design

IMPRESSION : Editions du Fournel

Les informations contenues dans ce guide sont
renseignées par les restaurateurs et commerces
de bouche partenaires et sont non-exhaustives.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

purealpes



Vars

LA FORÊT BLANCHE