



**GUIDE DES
BONNES TABLES**

**& COMMERCES
DE BOUCHE**



Vars
LA FORÊT BLANCHE

**ÉTABLISSEMENTS PARTENAIRES
DE L'OFFICE DE TOURISME**



COMMERCE DE BOUCHE

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

RESTAURANTS

- P. 10/ L'APRÈS-SKI
- P. 11/ LE BISTROT DE VARS
- P. 12/ CHALET L'HORIZON
- P. 13/ LE CHALET DU TORRENT
- P. 14/ LE CHAL'HEUREUX
- P. 15/ LES ESCONDUS
- P. 16/ LE FLOCON
- P. 17/ LE MOULIN
- P. 18/ LE MOUTON NOIR
- P. 19/ LE REFUGE DE BASSE RUA
- P. 20/ LE REFUGE NAPOLÉON
- P. 21/ SKITCHEN
- P. 22/ LA VIEILLE AUBERGE

LES RENDEZ-VOUS GOURMANDS

- P. 24/ MARCHÉ HEBDOMADAIRE ET MARCHÉ DES SAVEURS
- P. 25/ FÊTE DU PAIN
- P. 26/ FEU LES SAUCISSES ! LES MEILLEURES PLACES À « BARBEUC' »
- P. 27/ LES SPOTS PIQUE-NIQUE

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



COMMERCE

AU PETIT MARCHÉ DES SAVEURS

Galerie Ski Soleil
VARS LES CLAUD

☎ 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 Génépi !

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, comté, chèvre, beaufort ou morbier, les trésors de la gastronomie française se révèlent à vous. La Raclette est offerte pour les enfants de moins de 6 ans !



1^{er} juillet - 10 septembre



Prêt d'appareil à raclette et fondue



COMMERCE

BOULANGERIE LA VÉRONNAISE

Immeuble Le Seignon
VARS LES CLAUD

☎ 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.



20 juin - 20 septembre





COMMERCE

LA CHÈVRERIE DE LA FONT SANCTE

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

✉ gaeffontsancte@gmail.com
📍 Chevrerie de la Font Sancte

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 »

LE PETIT FOREST

Crottins de chèvre à déguster frais ou affinés, froids au chauds sur une salade.



Toute l'année du mercredi au dimanche de 10h à 12h et de 16h30 à 18h30. Fermé le lundi et mardi (RDV aux marchés de Guillestre et Vars).

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.
À l'heure de l'apéro, 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.



9 juillet - 28 août



Prêt d'appareil à raclette



Chiens interdits





COMMERCE

LA RÔTISSERIE SKI SOLEIL

Galerie Ski Soleil
VARS LES CLAUX
☎ 07 82 26 76 62

✉ 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 «standard», 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.



16 juillet - 28 août



COMMERCE

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.

LES PRODUITS « COUP DE CŒUR »

LE GÉNÉPI



PARIS 2021
PRIX D'EXCELLENCE
CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE

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.



18 juin - 31 août



Prêt d'appareil à raclette et fondue.





RESTAURANT

L'APRÈS-SKI

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

Point Show - Cours Rohner
VARS LES CLAUX
☎ 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. En plein cœur de station, 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 pèché mignon : une belle côte de bœuf accompagnée de son gratin et légumes du jour ainsi que de ses sauces maison. Immanquable.



8 juillet - 28 août



70



Midi et soir
Service petit-déjeuner



Plat du jour : 15€



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 ou sur sa terrasse ensoleillée et propose une cuisine faite maison avec des plats du jour variés.

Des spécialités de montagne au fromage aux différentes salades, burgers au bœuf ou végétariens, vous pourrez découvrir le nouveau burger au poisson. Vous pourrez profiter d'un apéro-tapas au bar à vins et des soirées musicales alliant plaisir, convivialité et gourmandise.

LES PLATS « COUP DE CŒUR »

SUPRÊME DE POULET

Faites le plein de saveurs avec ce savoureux suprême de poulet farci à l'estragon et au citron confit.

SALADE CAESAR DE JUJU

La revisite par le Chef «Juju» de cette salade bien connue est surprenante : Ballotine de volaille farcie à la tomate et anchois sur salade verte, œuf dur, parmesan et sauce Caesar.



24 juin - 31 août



35



Midi et soir



Plat du jour : 15€



Soirées DJ
Barbecue



Happy Hour





RESTAURANT

CHALET L'HORIZON

RESTAURANT TRADITIONNEL – RESTAURANT D'ALTITUDE

Peyrol - Sommet du TSD de Sainte-Marie
VARS SAINTE MARIE
 ☎ 06 42 19 71 44

✉ chaletlhorizonvars05@gmail.com
 🌐 www.restaurants-horizon-riviere-05.fr
 ⓘ Chalet l'Horizon

Au cœur des montagnes, découvrez le Chalet l'Horizon : ambiance chalet d'alpage, terrasse panoramique, espace repas ombragé et fleuri ainsi qu'un accueil familial.

Situé à 2200m d'altitude, la vue est imprenable et les plats sont faits maison et à base produits locaux.

Face au lac de Peyrol et facile d'accès par le télésiège de Sainte-Marie, L'Horizon vous accueille tous les midis.

LES PLATS « COUP DE CŒUR »

CROUSETONS AU BLEU DU QUEYRAS



Ce plat traditionnel et typique de Vars est tout simplement immanquable. Il s'agit de petites pâtes du pays gratinées au Bleu de vache du Queyras, un fromage lui aussi on-ne-peut-plus local. Rien de tel pour reprendre des forces pour la rando.

TARTE AUX MYRTILLES



Si vous êtes amateur de pâtisseries maison, la tarte aux myrtilles de l'Horizon vous transportera dans un autre monde ! Ce plaisir sucré aux myrtilles et à la crème d'amandes deviendra vite un rituel pour le dessert ou le goûter.

 9 juillet – 28 août

 60

 Midi uniquement

 Plat du jour : 17€



RESTAURANT

LE CHALET DU TORRENT

RESTAURANT TRADITIONNEL

Immeuble le Torrent
VARS LES CLAUX
 ☎ 06 63 00 57 71
 04 92 46 60 38
 ✉ 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 plats traditionnels.

LES PLATS « COUP DE CŒUR »

SOURIS D'AGNEAU

RACLETTE AU BRÉZAIN

Ce plat trône depuis 12 ans à la carte du Torrent et ce n'est pas un hasard : servie avec un écrasé de pommes de terre, une poêlée de shiitaké (champignon japonais) et une ratatouille maison, les clients en redemandent !

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.

 29 juin - 28 août

 34 en intérieur
28 en extérieur

 Midi et soir

 Menu enfant





HÔTEL - RESTAURANT

LE CHAL'HEUREUX

RESTAURANT D'ALTITUDE

Hôtel* Le Chal'heureux,
Domaine skiable
☎ 09 67 74 59 08

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

Accès par le télémix de Chabrières ou en voiture par le chemin forestier

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 et passez 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 !



8 juillet - 28 août



85



Midi
Soir sur réservation



Plat du jour : 21€



CB



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
📱 hotellesescondus

Idéalement placé au cœur de la station de Vars les Claux, 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 : bœuf, 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 !



24 juin - 31 août



80



Midi et soir
Service petit déjeuner



Plat du jour : 19€
Menu : 29€



CB





RESTAURANT

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.



HÔTEL - RESTAURANT

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 volées 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!

SALADE GOURMANDE DES HAUTES-ALPES

Salade, tourtons du Champsaur, ravioles de preires, miel et tomate de pays : immersion en plein cœur du terroir local.



2 juillet - 28 août



100



Midi et soir



Plat du jour entre 18€ et 22€



17 juin - 28 août



38



Soir uniquement
Service petit déjeuner



Plat du jour : 18€
Menu de 18€ à 30€



Terrain de pétanque





RESTAURANT

LE MOUTON NOIR

RESTAURANT MONTAGNARD - TERROIR
TRADITIONNEL - PIZZERIA - BRASSERIE

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

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

En plein cœur de station, 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 »

MI-CUIT DETHON SASHIMI

Quand les saveurs d'Asie s'invitent dans nos montagnes...

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

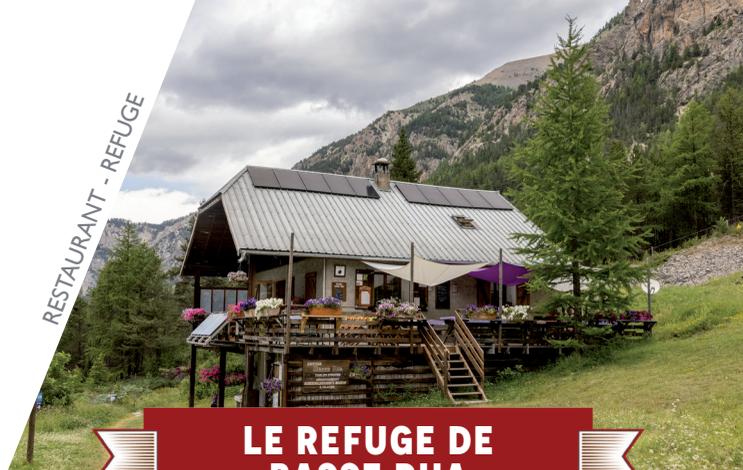


🕒 02 juillet - 28 août

🍴 60 en intérieur et 100 en extérieur

🕒 Midi et soir

€ Plat du jour : 18€



RESTAURANT - REFUGE

LE REFUGE DE BASSE RUA

RESTAURANT MONTAGNARD/ TERROIR/
TRADITIONNEL

Val d'Escreins
05560 VARS
☎ 06 22 66 58 21
✉ refugebasserua@gmail.com

🌐 www.refuge-basserua.fr
📍 Refuge de BASSE RUA
📱 refugebasserua

Au cœur de la réserve de nature du Val d'Escreins, à 1760m d'altitude, prenez le temps d'une halte gourmande au retour d'une randonnée dans cet écrin surnommé « le petit Canada varsinc ». Dégustez des spécialités locales midi et soir sur la terrasse ombragée à la vue exceptionnelle et ne manquez pas les tartes aux myrtilles ou framboises maison pour le dessert ou au goûter.

LES PLATS « COUP DE CŒUR »

PLANCHE DE L'ALPAGE

Salade, tourtons, ravioles, charcuterie de montagne, faisselle et miel de l'Ubaye ainsi que confiture de myrtilles composent cette planche de pays aux saveurs bien de chez nous.

OREILLES D'ÂNE

Ce plat typique des Hautes-Alpes est un gratin savoureux d'épinards sauvages et de crêpes faisant office de lasagnes. Un peu de crème et de fromage et le tour est joué! Servies avec du jambon cru. A tester absolument!



🕒 18 juin - 11 septembre

🍴 40

🕒 En continu

€ Plat du jour : 14 ou 15€





HÔTEL - RESTAURANT

LE REFUGE NAPOLEON

RESTAURANT MONTAGNARD - TERROIR - TRADITIONNEL

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

✉ info@refuge-napoleon.fr
🌐 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 lors de vos balades à pied.

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.



11 juin - 11 septembre



50



Midi et soir



Plat du jour : 15€



HÔTEL - RESTAURANT

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 »

LE VEAU SOUS LA MER



Déjà un incontournable ! Veau des Hautes-Alpes coupé au couteau, huître fraîche, à l'italienne, parmesan, câpres, pesto basilic, vinaigrette au jus d'huître.

l'italienne, parmesan, câpres, pesto basilic, vinaigrette au jus d'huître.

PINK MADOFF



Financier, mousse, pastèque, framboise, betterave ne font qu'un.



24 juin - 18 septembre



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



En continu



80



Petit déjeuner, déjeuner et dîner à la carte, carte de planches, goûters, malle pique-nique chic.



Concerts hebdomadaires





HÔTEL - RESTAURANT

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.fr
📍 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. Le midi uniquement, venez déguster une bonne salade, des produits de pays et autres, en terrasse.

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 DANSTOUS 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.



20 juin - 19 septembre



50



Midi et soir



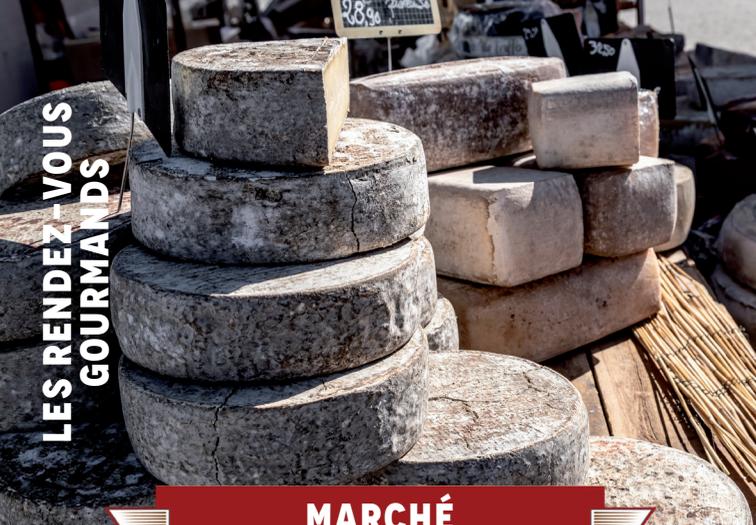
Plat du jour : 18€
Menu de 15€ à 26€



EN AVOIR L'EAU A LA BOUCHE

Exp. : Être mis en appétit devant un plat alléchant.
Par extension, être désireux de quelque chose d'agréable, présenté avantageusement.





MARCHÉ HEBDOMADAIRE

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



LA FÊTE DU PAIN

Vendredi 15 juillet et dimanche 14 août,
c'est la fête autour du pain !

Le rendez-vous est donné à Vars Sainte-Catherine pour la fabrication du pain traditionnel dans le four banal du village, suivie de sa vente. Le plus : un atelier de fabrication de pain est prévu pour les enfants !

Retrouvez le détail dans le programme d'animations hebdomadaire.

MARCHÉ DES SAVEURS ET ARTISANS SANS VITRINE

Les dimanches 10 et 31 juillet ainsi que les 7, 15 et 21 août, allez à la rencontre d'artisans et producteurs sur un marché qui leur est spécialement dédié : belles découvertes gustatives ou coups de cœur artisanaux seront au rendez-vous !

Lieux détaillés dans le programme d'animations hebdomadaire.



LES MEILLEURES PLACES À « BARBEUC' »

Le barbecue. Incontestablement la star de chaque été. Et si vous le sublímiez en le préparant dans un endroit absolument magique ? Ça vous met déjà l'eau à la bouche ? Tant mieux.

Approchez, on vous dévoile notre petit secret : **Direction la réserve de nature du Val d'Escreins pour LE barbecue de votre vie.**

Même si vous faites un peu trop cuire votre viande (ou vos légumes), elle aura tout de même un petit goût de paradis tellement le cadre est beau.

L'idée en arrivant dans le Val : **Repérez votre « spot » à pique-nique pour le midi parmi les nombreux espaces disponibles, au nombre de 33.** Garez-vous à proximité de l'espace choisi et allez randonner tranquillement pour ceux qui le souhaitent pendant que ceux qui ont préféré rester au bord de l'eau préparent le barbecue.

Prenez le temps du repas à l'ombre des arbres (ou pas !) avant de faire une petite sieste pour les uns, de refaire le monde autour d'un café pour les autres. Attention, vous ne verrez pas l'après-midi passer ! Côté menu, on vous laisse gérer ;)

A noter : La réserve de nature du Val d'Escreins est un territoire ZERO DECHET. Il est impératif de ramener TOUS VOS DECHETS avec vous et de les déposer dans les points de tri des villages de Vars. Des panneaux d'information sont présents à chaque place et veillez à regarder les éventuelles restrictions relatives aux interdictions de feu à l'entrée du Val.

Mais aussi : un espace barbecue est également à votre disposition au sommet du Télémix de Chabrières.

LES « SPOTS » PIQUE-NIQUE

Au fil d'une randonnée, au bord d'un lac ou tout simplement dans un endroit qui vous plaît, prenez le temps d'une pause pique-nique bien méritée.



VOUS AVEZ DIT «CASSE-CROÛTE»?

Après vous être approvisionné dans nos différents commerces de bouche, choisissez votre cadre et votre terrasse !

Au lac des neufs couleurs, dans le Val d'Escreins pour apprécier le bruit de l'eau et l'ombre des arbres, à la cabane de la Pinée sur les hauteurs de Sainte-Catherine ou encore au Château pour apprécier la vue sur toute la vallée : le plus dur sera de choisir !

Des tables de pique-nique sont également à votre disposition sur le domaine.



OFFICE DE TOURISME DE VARS

☎ 04 92 46 51 31

vars.com



CRÉDITS :

Photos : L'ensemble des prestataires du guide / OT VARS / R. Morel / scalpfoto / Envato Elements / Tim Arnold / Thibault Blais.

EDITION : Office de Tourisme de VARS
Juin 2022

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