



PREMIUM

**COUP DE
FOOD**

QUALITY

**GUIDE DES
BONNES TABLES**

ÉTÉ 2023

**& COMMERCE
ALIMENTAIRES**

Vars
LA FORÊT BLANCHE

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

LÉGENDE



DATES
D'OUVERTURE



NOMBRE DE
COUVERTS



SERVICE



MENUS
THÉMATISÉS



PRIX



SAVEURS D'ICI
ET CIRCUITS
COURTS



FAIT-MAISON



WIFI



ACCÈS PERSONNES À
MOBILITÉ RÉDUITE



CHÈQUES
VACANCES



TICKETS
RESTAURANT



LABEL ROUGE



PLATS
VÉGÉTARIENS



RELAIS MOTARDS



BAR



TERRASSE



ANIMAUX ADMIS



ÉQUIPÉ POUR
L'ACCUEIL DES
ENFANTS EN BAS-ÂGE



PARKING PRIVÉ



VENTE À
EMPORTER



LIVRAISON A
DOMICILE



COMMANDE EN
LIGNE



TRAITEUR



CARTE BANCAIRE
ACCEPTÉE



LABEL LOGIS



ÉVÉNEMENTS



PLATS SANS
GLUTEN

SOMMAIRE

P. 4 / COMMERCE ALIMENTAIRES

P. 5/ AU PETIT MARCHÉ DES SAVEURS

P. 6/ LA CHÈVRERIE DE LA FONT SANCTE

P. 7/ LA RÔTISSERIE SKI SOLEIL

P. 8/ SHERPA SUPERMARCHÉ

P. 10 / RESTAURANTS EN STATION ET DANS LES VILLAGES

P. 11/ L'APRÈS-SKI

P. 12/ LE BISTROT DE VARS

P. 13/ LE CHALET DU TORRENT

P. 14/ LE CHANTACO

P. 15/ LES ESCONDUS

P. 16/ LE FLOCON

P. 17/ LA MARMOTTE

P. 18/ LE MOULIN

P. 19/ LE PLANTÉ DE BÂTON

P. 20/ LE REFUGE NAPOLEON

P. 21/ LE RELAX

P. 22/ SKITCHEN

P. 23/ LA VIEILLE AUBERGE

P. 24 / RESTAURANT D'ALTITUDE

P. 25/ LE CHAL'HEUREUX

P. 26 / RESTAURANT AU VAL D'ESCREINS

P. 27/ LE REFUGE DE BASSE RUA

P. 28 / EN SUPPLÉMENT

P. 29/ MARCHÉ DE VARS, MARCHÉ DES SAVEURS

P. 30/ FÊTE DU PAIN

P. 31/ SPOTS PIQUE-NIQUE

P. 32/ MEILLEURES PLACES À BARBEUC

P. 34/ LES SPÉCIALITÉS DU COIN

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

COMMERCE ALIMENTAIRES



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 : avec plus d'un quart de siècle à votre service, le Petit Marché choisit ses fromages et ses charcuteries pour associer le goût et les saveurs dans une boutique incontournable à Vars. Découvrez 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 des fromages incontournables : raclette, fondue, comté, chèvre, beaufort ou morbier, les trésors de la gastronomie française se révèlent à vous.



1^{er} juillet - 2 sept.



La Raclette est offerte pour les enfants de moins de 6 ans !

Prêt d'appareil à raclette et fondue





COMMERCE

LA CHÈVRERIE DE LA FONT SANCTE

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

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

Pendant votre séjour, ne manquez pas une visite à la chèvrerie de la Font Sancte en contrebas du village de Saint-Marcellin. Découvrez tous les fromages fabriqués et vendus sur place, issus de la production des 80 chèvres de l'exploitation.

LES PRODUITS « COUP DE CŒUR »

LA MÊLÈZINE

Choisissez l'originalité pour ce classique de vos vacances à la montagne : une raclette... de chèvre! Idéale pour ensoleiller vos soirées d'été.

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.



**Vente de fromages du
mercredi au dimanche
de 10h à 12h et tous
les jours de 16h30 à
18h30**

COMMERCE



Ouvert toute
l'année

Rôtisserie-traiteur ski soleil Snacking

LA RÔTISSERIE SKI SOLEIL

Galerie Ski Soleil
VARS LES CLAUD
☎ 07 82 26 76 62
07 63 75 14 17

✉ larotisserievars@gmail.com
📍 La Rôtisserie de Vars
📧 rotisserie_ski_soleil

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 de bons petits plats et salades maison de saison, le tout sur place ou à emporter.

Le plus : une grande terrasse ensoleillée, idéale pour découvrir les planchas proposées.

LES PRODUITS « COUP DE CŒUR »

LES POULETS



De type fermier Label Rouge, ils sont accompagnés de légumes et plats faits maison...et de saison !

PLANCHA

Cet incontournable de l'été à apprécier en terrasse, vous est proposé ici avec un mélange de viandes à griller : chorizo, travers de porc ou encore saucisses avec ses accompagnements maison. Succès garanti !



**16 juin - 15 septembre
Tous les jours en continu**



Chiens interdits





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.



Toute l'année
Saison d'été :
tous les jours



Prêt d'appareil à
raclette et fondue.



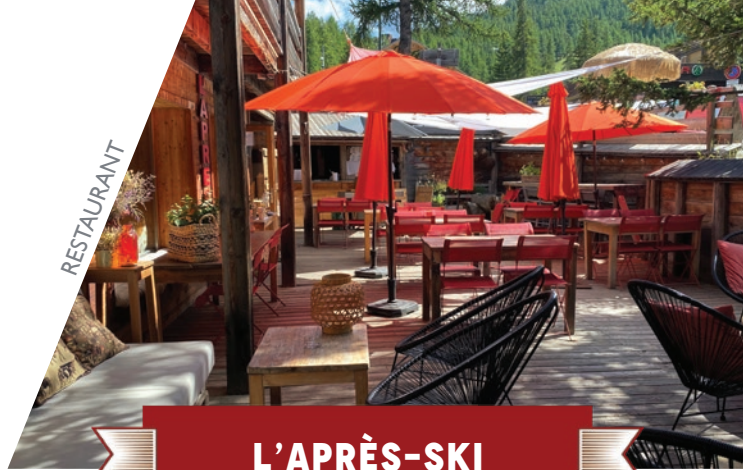
EN AVOIR L'EAU A LA BOUCHE

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



RESTAURANTS EN STATION ET DANS LES VILLAGES

RESTAURANT



L'APRÈS-SKI

CRÊPERIE - RESTAURANT MONTAGNARD
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

« L'Après-Ski, c'est chez Nous et chez Vous »

Situé dans un chalet 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 en visitant notre carte gourmande et variée : galette de sarrasin maison, spécialités de montagne locales et italiennes, viandes. Andouillette artisanale des Hautes-Alpes, poissons, tapas, pâtisseries et crêpes sucrées maison ou encore pizzas sur place et à emporter.

LES PLATS « COUP DE CŒUR »

GNOCCHIS ARTISANAUX



Nos gnocchis, à la sauce truffe blanche, à la sauce gorgonzola, burrata crémeuse fumée et capocollo (charcuterie italienne).

ANDOUILLETTE DE PAYS

Andouillette artisanale des Alpes accompagnée de gratin et de légumes du jour ou frites fraîches. Immanquable.



6 juillet - 2 sept.



110 couverts
40 en terrasse



Ouvert en continu.
Service petit-déjeuner



Soirée jazz tous
les mercredis soir.
Soirée live saxo tous
les samedis soir.





RESTAURANT

LE BISTROT DE VARS

RESTAURANT MONTAGNARD - TERROIR - BAR À VIN

Centre Vars
VARS LES CLAUX
☎ 04 92 23 61 17

✉ lebistrotdevars@gmail.com
📍 Le Bistrot, Vars les Claux
📧 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 aux différentes salades, burgers au bœuf ou végétariens, vous pourrez découvrir une cuisine traditionnelle. Vous pourrez profiter d'un apéro-tapas au bar à vins et des soirées musicales alliant plaisir, convivialité et gourmandise.

Réservation conseillée.

LES PLATS « COUP DE CŒUR »

TRAVERS DE PORC AU MIEL



Parmi les recettes de grand-mères revisitées, celle-ci vaut le détour ! Voyagez gustativement en savourant ces travers de porc au miel accompagnés de frites de polenta au cumin.

BABA AU GÉNÉPI



Accompagné de ses pommes caramélisées, réveillez vos papilles avec ce dessert classique repensé à la mode montagnarde.



24 juin - 2 sept.



35 en salle
32 en terrasse



Midi et soir
Service petit déjeuner



Plat du jour : 16€



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 servis midi et soir, se marient à merveille avec plats traditionnels.

LES PLATS « COUP DE CŒUR »

SOURIS D'AGNEAU

Ce plat trône depuis 13 ans à la carte du Torrent et ce n'est pas un hasard : servie avec un écrasé de pommes de terre, une poêlée de shiitake (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.



3 juin - 2 sept.



34 en intérieur
30 en extérieur



Midi et soir



Menu enfant



Happy Hour





RESTAURANT

LE CHANTACO

RESTAURANT TRADITIONNEL - BRASSERIE

Pied du télésiège de Sainte-Marie ✉ lechantacovars@gmail.com
 VARS SAINTE-MARIE 🌐 www.lechantacovars.fr
 ☎ 09 51 00 35 00

A Vars Sainte-Marie, la cheffe Valérie vous propose une cuisine généreuse faite maison midi et soir.

Ne manquez pas, si le temps est au soleil, une pause gourmande sur la terrasse du restaurant.

LES PLATS « COUP DE CŒUR »

LA PIERRADE FERMIERE

Au programme de cette pierrade unique à Vars, 250 grammes de viandes de bœuf et de poulet, accompagnés de légumes grillés, de frites maison et d'une farandole de sauces pour le plus grand plaisir de vos papilles.

Pour 2 personnes minimum

PIZZA LA CHEFFE

Cet incontournable du Chantaco est 100% maison : une pâte moelleuse garnie de pesto, roquette, mozza burrata à la truffe et huile de truffe. Tout simplement succulent.



Toute l'année (horaires selon périodes)



140 couverts
90 en terrasse



Midi et soir
Service petit déjeuner



Plat du jour : 20€



Retransmission
d'événements sportifs.
Privatisation possible



Menu enfant



RESTAURANT



LES ESCONDUS

RESTAURANT MONTAGNARD - TERROIR - TRADITIONNEL

Hôtel *** Les Escondus ✉ info@escondus.com
 Point Show 🌐 www.escondus.com
 VARS LES CLAUX ① Hotel Les Escondus
 ☎ 04 92 46 67 00 ② hotellesescondus

Idéalement placé au cœur de la station de Vars les Claix, le restaurant des Escondus offrira à vos papilles un repas raffiné et montagnard. À 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.



23 juin - 31 août



Midi : du jeudi au dimanche
Tous les soirs
Service petit déjeuner

"MENU VARSINC"

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



80 couverts



Plat du jour : 20€
Menu : 30€



Soirées à thème
Soirées truffes
Concerts au bar





RESTAURANT

LE FLOCON

RESTAURANT TRADITIONNEL

Le Fournet
VARS LES CLAUX
☎ 04 92 21 35 12

📍 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 Saint-Joseph, vin rouge de la Maison les Alexandrins.

SOURIS D'AGNEAU CONFITE

Cuite pendant 8 heures au thym et miel de Provence, la souris d'agneau «made in Le Flocon» ravira vos papilles avec son jus et son écrasé de pommes de terre en accompagnement.



1^{er} juillet - 2 sept.



110 couverts
55 en terrasse



Midi et soir



Plat du jour entre
16€ et 22€



Terrain
de pétanque



RESTAURANT

LA MARMOTTE

CRÊPERIE - BRASSERIE - PIZZERIA

RESTAURANT TRADITIONNEL - MONTAGNARD - TERROIR
Immeuble le Seignon
VARS LES CLAUX
☎ 04 92 46 51 34

📧 lamarmottevars@yahoo.fr
📧 lamarmottevars

En plein cœur de station, à deux pas de l'Office de Tourisme, le café-restaurant La Marmotte vous accueille tous les jours à partir de 8 h pour le café matinal.

Le midi, découvrez une carte diversifiée et dégustez à toute heure une bonne crêpe selon l'envie. Pensez à réserver.

LES PLATS « COUP DE CŒUR »

SPÉCIALITÉS MONTAGNARDES

À la Marmotte, vous n'aurez que l'embarras du choix si vous avez envie d'une bonne spécialité de montagne : fondue savoyarde, aux cèpes ou bourguignonne, raclette, camembert au four ou encore tartiflette !

TARTARES PRÉPARÉS

En plus du tartare de bœuf « traditionnel » à base de câpres et d'oignons, découvrez aussi le tartare italien préparé avec des tomates séchées, pignons, huile d'olive, citron et parmesan pour sublimer la viande.



7 juillet - 27 août



130 couverts
50 en terrasse



Midi et soir



Plat du jour : 14€
Menu : plat chaud +
dessert le midi 19€





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
📱 hotel_alpage

Appréciez la cuisine traditionnelle et les spécialités de montagne !
Le restaurant de l'hôtel Alpage&Spa est aménagé dans le cadre authentique des voûtes d'une ancienne étable, récemment rénovées. 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 tomme de pays : immersion en plein cœur du terroir local.



15 juin - 31 août



38 couverts



Soir uniquement
Service petit déjeuner



Plat du jour : 18€
Menu de 18€ à 30€



RESTAURANT

PLANTÉ DE BÂTON

RESTAURANT MONTAGNARD - TRADITIONNEL

Résidence Ski Soleil
VARS LES CLAUUX
☎ 07 89 87 26 45

✉ alex.borrelly04@gmail.com
🌐 www.leplante-debaton.fr
📱 leplantedebaton05

Le « Planté » propose midi et soir une carte généreuse et traditionnelle avec des spécialités montagnardes et varsiennes !
Salades copieuses, belles pièces de viandes ou spécialités fromagères, le plaisir sera au rendez-vous !

LES PLATS « COUP DE CŒUR »

TRUITE DE REOTIER

Le Planté de bâton propose un plat « signature » on-ne-peut-plus local : la truite de Réotier pêchée de la veille est sublimée par le cuisinier pour votre plus grand plaisir.

CROUSETONS AU BLEU DU QUEYRAS

Restons dans l'ultra local avec LA spécialité de Vars : les crousetons, petites pâtes fraîches, ici cuisinées avec du bleu du Queyras. Un plat copieux fait maison à déguster sans modération après une bonne journée de randonnée.



Toute l'année
Été : tous les jours
Hors saison :
tous les midis et week-ends
en soirée



100 couverts en
terrasse



Midi et soir en continu



Formule
Plat + café : 16€



Menu enfants



Retransmission
d'événements
sportifs





HÔTEL - RESTAURANT

LE REFUGE NAPOLEON

RESTAURANT MONTAGNARD - TERROIR - TRADITIONNEL

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

✉ refugenapoleonvars@gmail.com

🌐 www.refuge-napoleon-vars.fr

📍 Hôtel, restaurant, café, le
Refuge Napoléon

📧 refuge_napoleon_vars

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 bœuf 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.

New : cuisine outdoor avec grillades à la plancha

LES PLATS « COUP DE CŒUR »

JARRET DE PORC AU CIDRE



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 cidre et accompagné d'une purée curcuma/cumin et de légumes de saison.

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 juin - 17 sept.



60 couverts



Midi et soir



Plat du jour : 16€



RESTAURANT

LE RELAX

RESTAURANT MONTAGNARD - TERROIR TRADITIONNEL - PIZZERIA

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

✉ bruno.lakhdar.fr

📍 Le Relax

📧 le_relax_vars

Le midi, profitez de la grande terrasse ensoleillée avec vue sur la piscine pour déguster des petits plats faits-maison à base de produits locaux.

Puis pour le goûter, crêpes, gaufres, ou encore chocolat chaud et vin chaud pour finir la journée en douceur.

Pour l'apéro, le Relax est l'endroit idéal avec, à certaines occasions, des soirées musicales.

LES PLATS « COUP DE CŒUR »

BURGER D'ÉPAULE

Quand le «classique» burger rencontre la viande savoureuse de l'agneau, c'est unique et c'est au Relax que ça se passe ! L'agneau est ici confit, cuit à basse température et accompagné de brousse, menthe fraîche et du jus réduit d'agneau pour un burger original..

LE TARTARE DANS TOUS SES ÉTATS

Tantôt à la mode «thaï», tantôt aux 2 saumons avec ses pommes granny, le Relax fait voyager vos papilles avec ses plats frais et délicieux.



100 couverts



Toute l'année



Plat du jour entre
14€ et 18€



Été : tous les jours de 8h
à 20h

Hors saison : du lundi au
vendredi uniquement le
midi.



Apéro live music





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
 ☎ 16-150 Montagne & Spa NUXE
 📍 hotel16-150

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 table du « Skitchen » c'est avant tout un esprit « Feel Good Cuisine ». Les maîtres-mots sont convivialité et liberté de se restaurer à toute heure.

En complément de la table bistronomique, l'Atelier « Montagne » vous propose ses spécialités traditionnelles. Terrasse plein Sud pour déjeuner en extérieur. Bar à cocktails, bar à vin, carte de planches.

LES PLATS « COUP DE CŒUR »

O'MARE



La pasta par excellence, mariée au homard et à la burrata fraîche

TIME TO RELAX



Explorez de nouvelles saveurs et découvrez notre carte inédite de cocktails gourmands



Après-Ski, live music et concerts hebdomadaires.



15 juin - 24 sept.



En continu



80 couverts



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



Petit déjeuner, déjeuner, dîner à la carte, menus à thème, carte de planches, goûters, panier pique-nique



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, l'agréable terrasse du restaurant vous fera encore plus apprécier votre plat maison.

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'embarras du choix entre fondue forestière, savoyarde ou bourguignonne, accompagnée de ses sauces maison.



19 juin - 17 sept.



Midi et soir



50 couverts



**Plat du jour : 18€
Menu : 30€**



RESTAURANTS D'ALTITUDE

HÔTEL - RESTAURANT

LE CHAL'HEUREUX

RESTAURANT D'ALTITUDE

Hôtel* Le Chal'heureux,
Domaine skiable - chemin des
Cassettes
☎ 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, sur la piste des Heureux. 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 « régälade » 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 !



1^{er} juillet - 2 sept.



85 couverts
50 en terrasse



Midi
Soir sur réservation

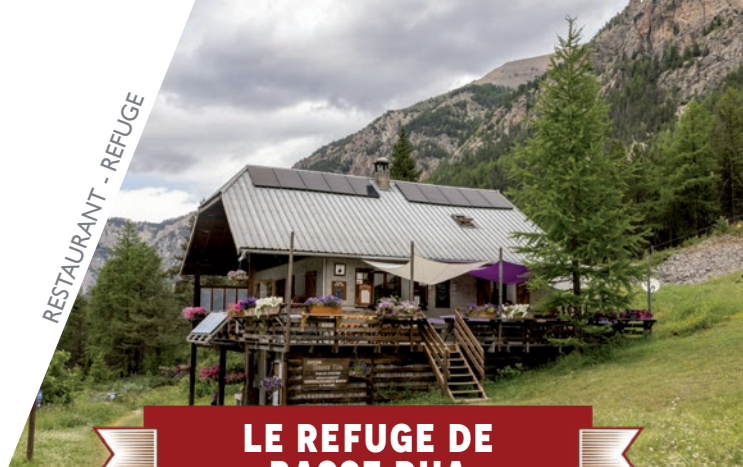


Plat du jour : 21€



RESTAURANT AU VAL D'ESCREINS

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, raviolis, 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!



16 juin - 9 septembre



60 couverts
40 en terrasse



Midi
Goûter



Plat du jour :
14 ou 15€





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 !

MARCHÉ DES SAVEURS ET ARTISANS SANS VITRINE

Les 16 et 30 juillet ainsi que les 15 et 20 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.



LA FÊTE DU PAIN

Jeudi 20 juillet
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.

Les plus : un atelier de fabrication de pain est prévu pour les enfants ainsi qu'une visite guidée du village !

Retrouvez le détail dans le programme d'animations hebdomadaire.



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.

Après vous être approvisionné dans nos différents commerces alimentaires, 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, au Lac de Peyrol, 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.



**VOUS AVEZ DIT
«CASSE-CROÛTE»?**



30



31



LES MEILLEURES PLACES À « BARBEUC' »



FEU LES SAUCISSES !

Le barbecue. Incontestablement la star de chaque été. Et si vous le sublimiez 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.

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.

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 ;)

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

LES SPÉCIALITÉS DU COIN

Le département des Hautes-Alpes ne déroge pas à la réputation française quant à la qualité reconnue de sa gastronomie.

Vous découvrirez ici quelques pépites gustatives à ne pas manquer durant votre séjour.



LES CROUSETONS

La spécialité 100% varsincque! Découvrez ces petites pâtes fraîches, traditionnellement façonnées à la main, en gratin avec beurre et fromage (très souvent du bleu). Certains restaurants les proposent à la carte !



LES OREILLES D'ÂNE

Ce plat succulent est à base d'épinards gratinés avec une pâte maison, de la béchamel, de la crème et du fromage. Adapté aux végétariens, ce plat typique du département tient son nom de la feuille d'épinard sauvage utilisée pour sa préparation, cueillie dès lors que sa taille atteignait la forme d'une oreille d'âne.

LES TARTES DU PAYS

Avis à tous les amateurs de douceurs, ne passez pas à côté de ces tartes composées de pâte sablée et de confiture de framboises, myrtilles ou encore abricots, ce qui permet de déguster un dessert fruité quelle que soit la saison !



LES TOURTONS ET RAVIOLES DU CHAMPSAUR

Petits coussinets de pâte fine, les Tourtons du Champsaur sont généralement fourrés à la purée de pomme de terre, mais se déclinent très souvent à la tome, aux épinards ou encore au chèvre. Ils se dégustaient autrefois lors du repas de Noël.

Les ravioles, quant à elles, n'ont rien à voir avec celles de nos amis du Dauphiné : Appelées preires ou brouquetons, ces petits beignets en forme de quenelle à base de pomme de terre et de fromage se dégustent dans de nombreux restaurants de Vars.



LES CROQUANTS DES HAUTES-ALPES

Aux amandes, au miel, aux fruits rouges ou encore au chocolat, ces petits biscuits croustillants accompagnent parfaitement un bon café pour le goûter ou en fin de repas. Vous en trouverez facilement dans nos commerces alimentaires de Vars.

MAIS AUSSI

Miel de montagne, génépi ou encore fromages de vache, chèvre ou encore brebis de nos montagnes !

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 / Anna Fréjus / Thibault Blais / Alpes
Photographie

EDITION : Office de Tourisme de VARS

Juin 2023

RÉALISATION : Syllys Design

IMPRESSION : Editions du Fournel

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

alpes
DU SUD



Vars
LA FORÊT BLANCHE