



**GUIDE DES
BONNES TABLES** ÉTÉ 2024

**& COMMERCE
ALIMENTAIRE**

Vars
LA FORÊT BLANCHE

**ÉTABLISSEMENTS 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 |
|  | SAVEURS D'ICI ET CIRCUITS COURTS |  | 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 |
|  | RELAIS MOTARDS |  | ÉVÉNEMENTS |
|  | PLATS VÉGÉTARIENS |  | PLATS SANS GLUTEN |

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

SOMMAIRE

P. 4 / COMMERCE ALIMENTAIRE

P. 5/ AU PETIT MARCHÉ DES SAVEURS

P. 6/ LA CHÈVRERIE DE LA FONT SANCTE

P. 8 / RESTAURANTS À VARS LES CLAUX

P. 9/ L'APRÈS-SKI

P. 10/ LE BISTROT DE VARS

P. 11/ LE CHALET DU TORRENT

P. 12/ LES ESCONDUS

P. 13/ LE FLOCON

P. 14/ LA MARMOTTE

P. 15/ LE REFUGE NAPOLÉON

P. 16/ LE ROCKY

P. 17/ VARS COQUILLAGES

P. 18 / RESTAURANTS À VARS SAINTE-MARIE

P. 19/ LA CABANE

P. 20/ LE CHANTACO

P. 21/ LE MOULIN

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



COMMERCES ALIMENTAIRES

AU PETIT MARCHÉ DES SAVEURS

Galerie Ski Soleil
VARS LES CLAUX

☎ 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.



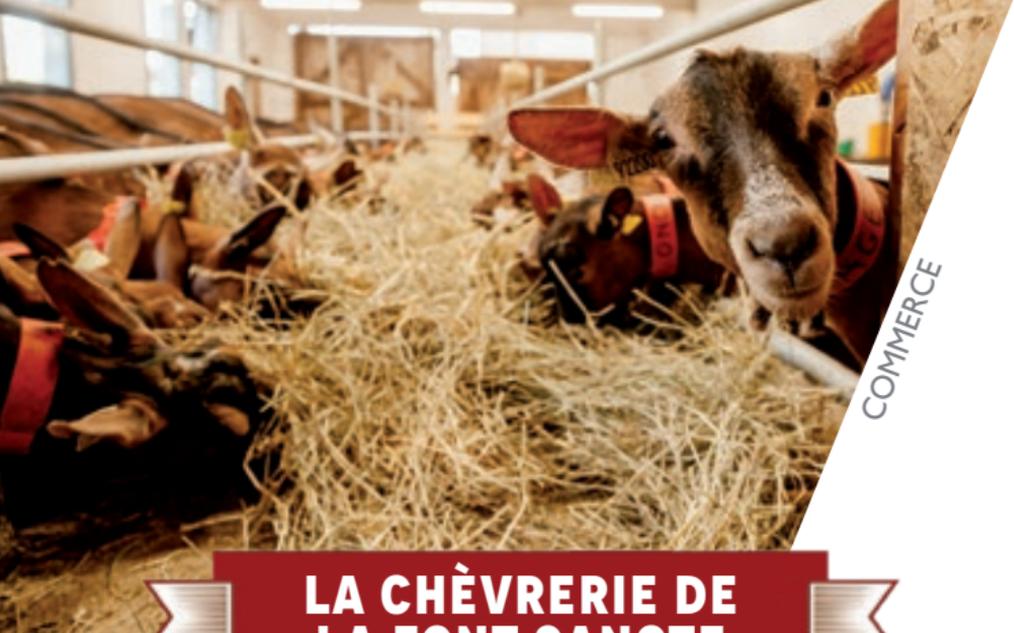
6 juillet - 1^{er} sept.



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

✉ gaeffontsancte@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 MÉLÈZINE

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



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

Présence sur le marché de Vars le mardi.

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.



Avec aide

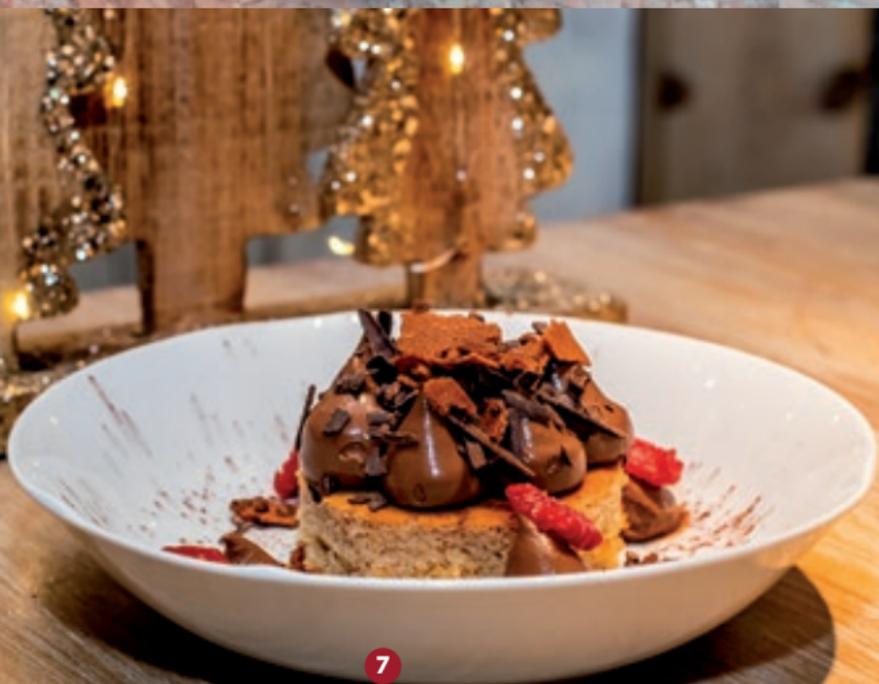


Chiens interdits



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 *À VARS LES CLAUX*

L'APRÈS-SKI

CRÊPERIE - RESTAURANT MONTAGNARD
RESTAURANT TRADITIONNEL - PIZZERIA - BRASSERIE

Point Show - 127 Cours Rohner
VARS LES CLAUDS
☎ 04 92 22 31 29

✉ l-apres-ski@orange.fr
📷 apres_ski_vars

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

Du matin à la nuit, dans un chalet de vieux bois, l'Après-Ski vous ouvre les portes d'un univers montagnard inattendu, authentique et chaleureux.

Les longues tables de ferme et le coin cheminée ajoutent à l'atmosphère cosy de la terrasse gaie, ombragée et fleurie. Au cœur de la station, venez vivre avec nous des moments précieux de votre séjour en visitant notre carte gourmande et variée. Cuisine maison, viandes françaises, andouillette et fromages des Alpes, poissons mer et rivière, gnocchis artisanaux. Galette de sarrasin, crêpes et pâtisseries maison. Pizzas sur place et à emporter. Tapas, cocktails et vins fins. Soirées Live Music.

LES PLATS « COUP DE CŒUR »

AGNEAU DES HAUTES-ALPES

Confit aux épices et accompagné de légumes frais de saison, mangez local avec cet agneau aux mille saveurs.

ENTRECÔTE LIMOUSINE

Régalez vos papilles avec cette entrecôte tendre servie avec un gratin dauphinois maison : un pur moment de plaisir.



3 juillet - 15 sept.



Ouvert en continu.
Service petit-déjeuner



110 couverts
40 en terrasse



Soirée LIVE Jazz tous
les mercredis soir
Soirée LIVE Saxo
tous les samedis soir
Soirées LIVE Music
& Songs du 23 au
28 juillet et du 4 au
8 août



Avec aide



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 »

POKE BOWL



frais. Parfait pour un déjeuner en terrasse.

Optez pour la fraîcheur et l'équilibre avec ce poké bowl version « bistrot » à base de légumes de saison et poisson

TARTE AUX MYRTILLES



vrai retour en enfance.

Conseil du jour : gardez de la place pour le dessert avec la spécialité de la maison : la tarte aux myrtilles qui vous invite à un



21 juin - 1^{er} sept.



35 en salle
32 en terrasse

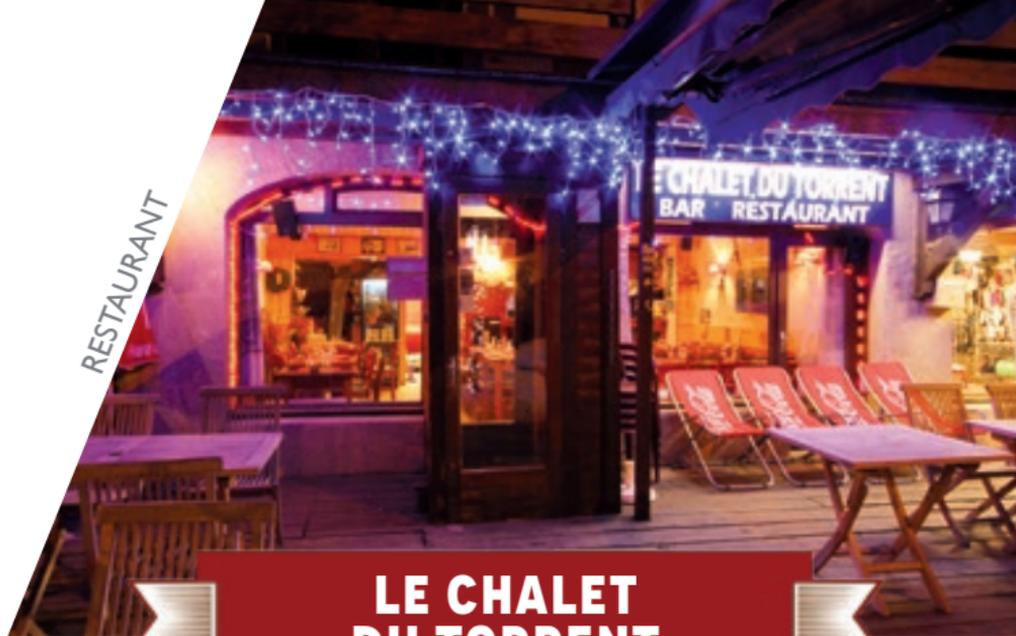


Midi et soir



Plat du jour : 17€





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 14 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.



6 juillet - 1^{er} sept.



34 en intérieur
30 en extérieur



Midi et soir



Menu enfant



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, 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 Chateauneuf du Pape.



25 juin - 5 sept



Midi : du jeudi au dimanche

Tous les soirs

Service petit déjeuner

“ MENU DES ESCONDUS ”

Commencez votre dégustation par une tarte fine feuilletée légumes d'été et parmesan, suivie par un succulent gratin de raviolis du Champsaur au Bleu du Queyras.

La gourmandise à l'état pur en dessert : la tarte myrtilles des Escondus !



80 couverts



Plat du jour : 20€
Menu : 30€



Soirées à thème
Soirées truffes
Concerts au bar





LE FLOCON

RESTAURANT TRADITIONNEL

Le Fournet - Cours G. Seradour
 VARS LES CLAUDS
 ☎ 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.



29 juin - 31 août



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

✉ lamarmottevars@yahoo.fr

VARS LES CLAUDS

📍 lamarmottevars

☎ 04 92 46 51 34

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.



1^{er} juillet - 1^{er} sept



130 couverts
50 en terrasse



Midi et soir



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



LE REFUGE NAPOLEON

RESTAURANT MONTAGNARD - TERROIR - TRADITIONNEL

Hôtel Le Refuge Napoléon,
1425 Route du Col de Vars
☎ 04 92 46 50 00

✉ refuge Napoleon vars@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 »

PETIT FONDU DU REFUGE



Fondez pour le combo parfait de montagne :

Assortiment de charcuterie, salade verte, pommes de terre et fromage fondu des Alpes. Un régal !

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.



8 juin - 15 sept.



60 couverts



Midi et soir



Plat du jour
(en semaine
uniquement) : 18€





ROCKY

PIZZERIA – CRÊPERIE – SANDWICHERIE

Immeuble le Seignon
VARS LES CLAUX

☎ 04 13 38 53 88
📱 rocky vars

Situé à l'entrée de la galerie face à l'office de tourisme, avec sa devanture rouge, Rocky est un endroit convivial et rythmé où la préparation des pizzas s'effectue sous vos yeux. Les pizzas napolitaines sont préparées suivant la tradition italienne, avec une pâte fraîche et des ingrédients de première qualité et surtout beaucoup d'amour.

PIZZA EN LIVRAISON À DOMICILE à partir de 19h et 3 pizzas.

Pour les petites faims vous pourrez déguster de succulents sandwichs chauds et crêpes en tous genres.

LES PLATS « COUP DE CŒUR »

SANDWICH POULET CURRY



Idéal pour vos pauses rapides et gourmandes, découvrez ce classique au pain « pâte à pizza » fait maison, onctueux

et moelleux à souhait. Garni de poulet halal mariné au curry, de champignons, oignons, mozzarella et crème fraîche sauce curry.

PIZZA ROUTE 66



Voyagez avec cette belle pizza généreuse base sauce tomate maison et garnie

de jambon cru de Parme, de mozzarella, tomates cerise fraîches, mozzarella di Buffalo, pesto fait maison et olives noires. Un vrai régal.



6 juillet au 1^{er} sept



45 couverts dont
25 en terrasse



En continu



Pizza du jour 19€



VARS COQUILLAGES

RESTAURANT DE PRODUITS DE LA MER

Les fermes de Vars
VARS LES CLAUX
☎ 04 92 48 57 62

✉ contact@varscoquillages.fr
 🌐 www.varscoquillages.fr
 📱 Vars Coquillages & Sushis
 📷 [vars_coquillages](https://www.instagram.com/vars_coquillages)

Osez les fruits de mer et les sushis à Vars! Rendez-vous à Vars Coquillages dans une ambiance festive et chaleureuse au cœur des Claux pour partager un plateau de fruits de mer, crustacés, sushis, tartares de poissons frais, caviar et beaucoup d'autres surprises **UNIKES** à Vars! Dégustez également la charcuterie d'un des «Meilleurs Ouvriers de France», le Charcutier Michel Aninat. Pour accompagner tout cela, une jolie sélection de vins et champagnes s'offre à vous.

LES PLATS « COUP DE CŒUR »

PLATEAU DE COQUILLAGES



de fruits de mer selon vos envies et savourez les plaisirs iodés au pied de l'Eyssina.

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.



5 juillet – 31 août



Soir uniquement, de 17h à 1h



70 couverts



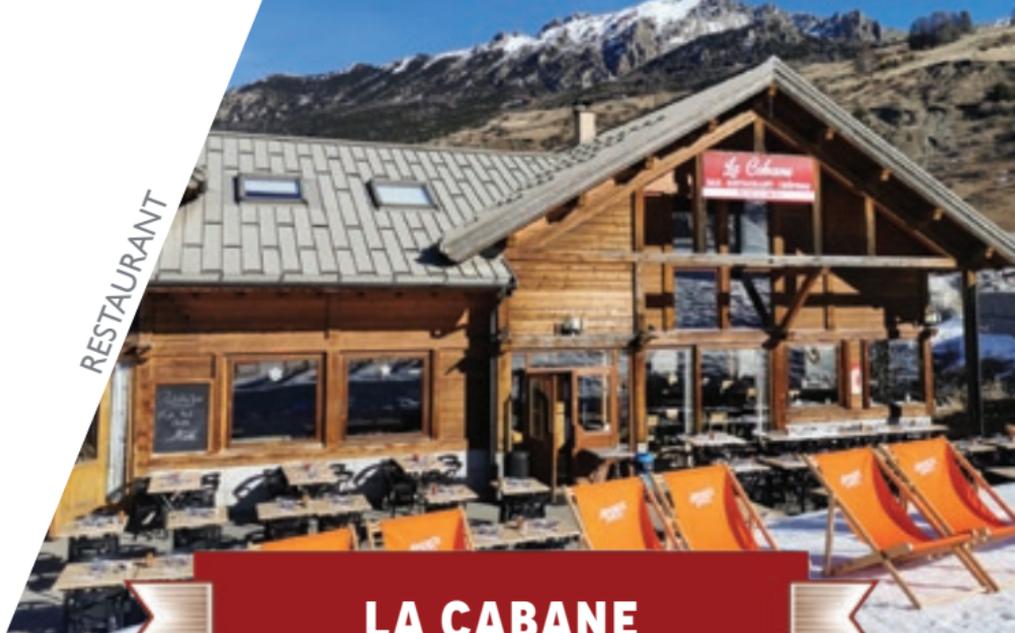
Retransmission d'événements sportifs, soirées concert, DJ, à thème.





RESTAURANTS
À VARS SAINTE-MARIE

RESTAURANT



LA CABANE

RESTAURANT TRADITIONNEL / GRILLADES

25 Rue de la Rochette
05560 VARS SAINTE-MARIE

☎ 04 92 51 00 71
📍 La Cabane Vars

Dans un cadre montagnard de toute beauté, au pied de Peynier à Vars Sainte-Marie, la Cabane propose une cuisine généreuse et de qualité, réalisée avec des produits locaux dans une ambiance chaleureuse et amicale.

LES PLATS « COUP DE CŒUR »

GRILLADES DE LA CABANE



Tout l'été, c'est barbecue party à la Cabane !

Venez découvrir notre sélection de grillades du moment, accompagnées de leurs farandoles de légumes de saison pour agrémenter ce repas incontournable de l'été.

PROFITEROLES



Spécialité douceur du Chef, osez les profiteroles maison à

base de chou, chocolat et chantilly maison. On en a déjà l'eau à la bouche !



21 juin au 15 sept



120 couverts
60 en terrasse



Midi et soir.



Avec aide





RESTAURANT

LE CHANTACO

RESTAURANT TRADITIONNEL - BRASSERIE

Les Sagnes et les Horts
VARS SAINTE-MARIE
☎ 09 51 00 35 00

✉ lechantacovars@gmail.com
🌐 www.lechantacovars.fr

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 FERMÈRE

Au programme de cette pierrade unique à Vars, 250 grammes de viandes de boeuf 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
88 en terrasse**



**Midi et soir
Service petit déjeuner**



Plat du jour : 20€



Privatisation possible



Menu enfant



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.



17 juin - 1^{er} Sept



38 couverts



Soir uniquement
 Service petit déjeuner



Menus
 de 20€ à 34€





HÔTEL - RESTAURANT - BAR LOUNGE

SKITCHEN

RESTAURANT BISTRONOMIQUE

Hôtel 16-150***Montagne &
Spa Nuxe - 11 rue du pied de ville
VARS SAINTE MARIE
☎ 04 92 46 54 72

✉ info@hotel16-150.com
🌐 www.hotel16-150.com
☎ 16-150 Montagne & Spa NUXE
📷 hotel16-150

Dans le décor au design feutré de l'hôtel 16 | 150, le Chef Grégory Tavan emmène la table du Skitchen entre bistronomie et gastronomie. Sa cuisine est précise, délicate, elle exprime son goût des saveurs du Sud et de la Montagne et des classiques réinterprétés. En complément, diners typiquement montagnards sur commande, carte de planches, bar lounge, cave à vin, soirées festives.

LES PLATS « COUP DE CŒUR »

À MA FAÇON



Tatakis de thon
façon Niçoise
revisitée par le
Chef Grégory
Tavan

COCKTAILS MASTERCLASS



Au 16 | 150
le cocktail
est un art
que Benjamin

Martinet orchestre avec
gourmandise



Live music et concerts
hebdomadaires.



15 juin - 22 sept



Soir uniquement
19h30 / 22h



80 couverts



Prix moyen à la carte
60€ (soir)



Petits déjeuners, dîner
à la carte, menus
dégustation, carte de
planches et tapas, pique
nique chic





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.



17 juin - 15 sept.



50 couverts



Midi et soir



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 « 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 !



6 juillet - 1^{er} sept.



85 couverts
50 en terrasse

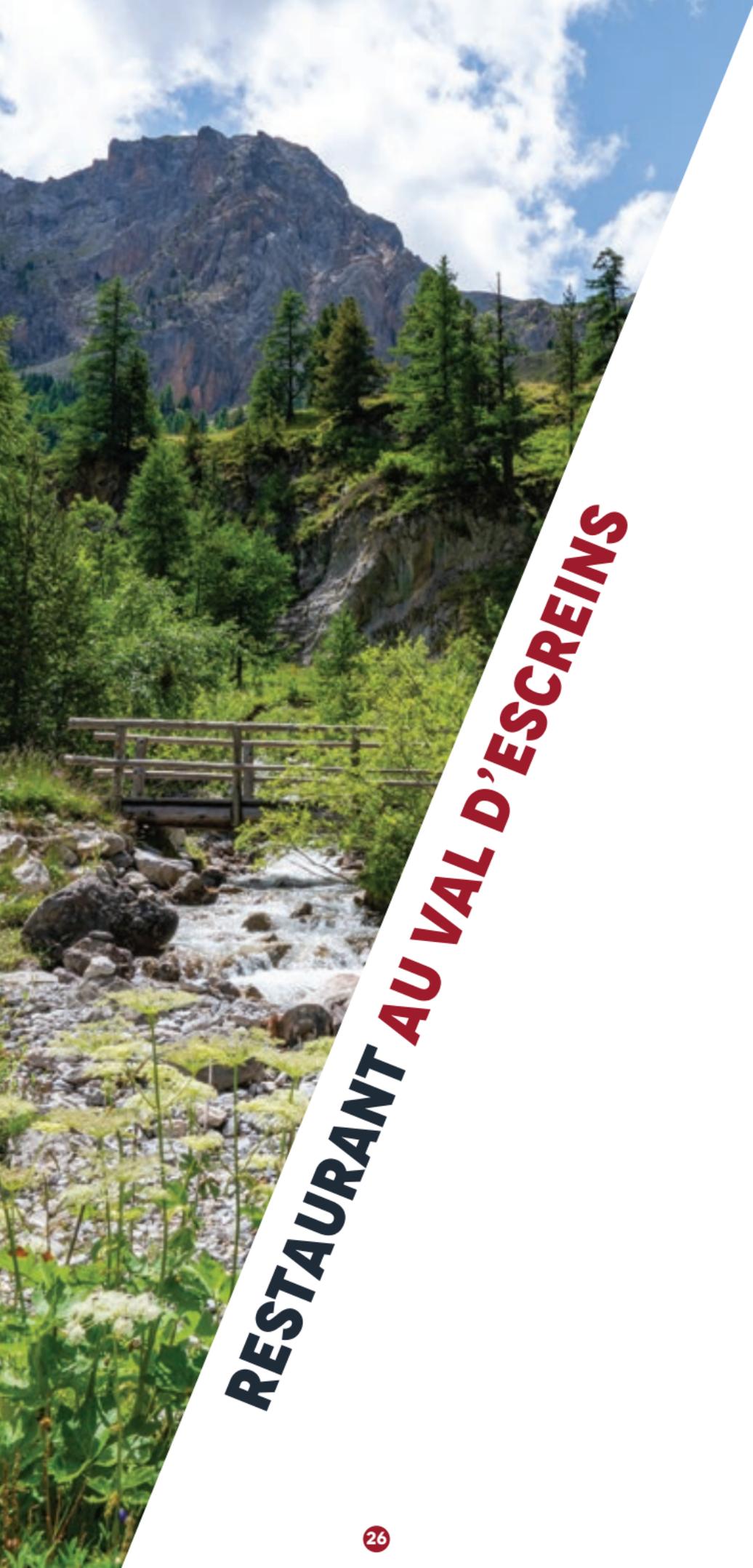


Midi
Soir sur réservation



Plat du jour : 21€





RESTAURANT AU VAL D'ESCREINS

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!



21 juin - 15 septembre



60 couverts
40 en terrasse



Midi
Goûter

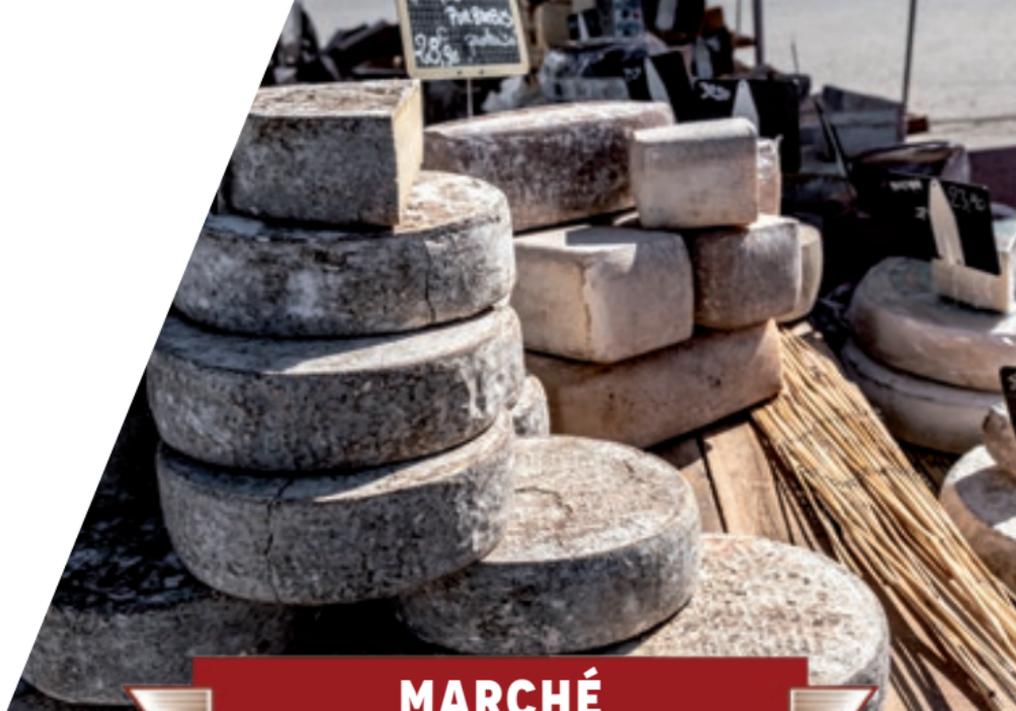


Plat du jour :
14 ou 15€





EN SUPPLÉMENT



MARCHÉ HEBDOMADAIRE

Tous les mardis matin, rendez-vous à 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

Le 28 juillet ainsi que les 4 et 15 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 25 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»?**





LES MEILLEURES PLACES À « BARBEUC' »

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 ;)

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 / scalpoto / Envato Elements / Tim Arnold / Anna Fréjus / Thibault Blais / Alpes Photographie

EDITION : Office de Tourisme de VARS

Juin 2024

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



Vars
LA FORÊT BLANCHE