

GUIDA AI RISTORANTI ESTATE 2024

> E AI NEGOZI DI GENERI ALIMENTARI



STRUTTURE PARTNER
DELL'UFFICIO DEL TURISMO

### **LEGENDA**



DATE DI APERTURA



BAR



NUMERO DI COPERTI



**TERRAZZA** 



SERVIZIO AL TAVOLO



ANIMALI AMMESSI



MENÙ A TEMA



ATTREZZATO PER ACCOGLIERE DEI BAMBINI PICCOLI



**PREZZO** 



PARCHEGGIO PRIVATO



SAPORI LOCALI E FILIERE CORTE



VENDITA DA ASPORTO



FATTO IN CASA



CONSEGNA A DOMICILIO



WIFI



ORDINE ONLINE



ACCESSO PER PERSONE A MOBILITÀ RIDOTTA



CATERING



CHÈQUES VACANCES



CARTA DI CREDITO ACCETTATA



TICKET RESTAURANT



MARCHIO LOGIS



TAPPA PER MOTOCICLISTI



EVENTI



PIATTI VEGETARIANI



PIATTI SENZA GLUTINE

TUTTI I PREZZI SONO INDICATIVI E TUTTE LE INFORMAZIONI CONTENUTE IN QUESTA GUIDA SONO FORNITE DAI FORNITORI DI SERVIZI PARTNER.

### **SOMMARIO**

#### P. 4 / NEGOZI DI GENERI ALIMENTARI

- P.5/ AU PETIT MARCHÉ DES SAVEURS
- P. 6/ LA CHÈVRERIE DE LA FONT SANCTE

# P. 8 / RISTORANTI A VARS LES CLAUX

- P. 9/ L'APRÈS-SKI
- P. 10/ LE BISTROT DE VARS
- P. 11/ LE CHALET DUTORRENT
- P. 12/ LES ESCONDUS
- P. 13/ LE FLOCON
- P. 14/ LA MARMOTTE
- P. 15/ LE REFUGE NAPOLÉON
- P. 16/ LE ROCKY
- P. 17/ VARS COOUILLAGES

# P. 18 / RISTORANTI A 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 / RISTORANTI D'ALTA QUOTA

P. 25/ LE CHAL'HEUREUX

#### P. 26 / RISTORANTE AU VAL D'ESCREINS

P. 27/ LE REFUGE DE BASSE RUA

#### P. 28 / IN AGGIUNTA

- P. 29/ MERCATO SETTIMANALE, MERCATO DEL GUSTO
- P. 30/ LA FESTA DEL PANE
- P. 31/ I POSTI DOVE FARE UN PICNIC
- P. 32/ I POSTI MIGLIORI PER IL BBO
- P. 34/ LE SPECIALITÀ DEL POSTO





Galerie Ski Soleil VARS LES CLAUX C+33 (0)6 80 01 81 19

È tutto nel titolo: con oltre un quarto di secolo al vostro servizio, Le Petit Marché sceglie i propri formaggi e salumi per associare gusto e sapori in un negozio imperdibile di Vars. Scoprite un'ampia scelta che include 30 varietà di salami, prosciutti crudi, carne dei Grigioni, formaggi, dolciumi, miele, torte e vendita al dettaglio (crozet, olive, caramelle).

Lasciatevi tentare anche da una vasta gamma di vini savoiardi e francesi, liquori e rametti di genepi!

#### I NOSTRI PRODOTTI PREFERITI

#### **I SALAMI**

#### Un'ampia scelta per deliziare e soddisfare le vostre papille

gustative! Affettati, pronti da degustare o semplicemente per mettere qualcosa sotto i denti... c'è una fetta per tutti!

## I FORMAGGI



Scoprite dei formaggi imperdibili: raclette, fonduta, comté, formag-

gio di capra, beaufort o morbier. Vi verranno svelati i tesori della gastronomia francese.





La raclette è gratuita per i bambini di età inferiore agli 6 anni! Prestito di macchine per raclette e fonduta













Route du Forest VARS SAINT MARCELLIN \$\infty\$ +33 (0)6 35 50 24 29 ☑ gaecfontsancte@gmail.com ⑤ Chevrerie de la Font Sancte

Durante il vostro soggiorno non perdetevi una visita all'allevamento di capre de la Font Sancte, sotto il villaggio di Saint-Marcellin.

Scoprite tutti i formaggi prodotti e venduti in loco grazie al latte prodotto dalle 80 capre della azienda.

#### I NOSTRI PIATTI PREFERITI

#### **LA MÉLÈZINE**

Scegliete qualcosa di originale per questo classico delle vostre vacanze in montagna: una raclette... a base di formaggio di capra! Ideale per illuminare le vostre serate estive.





Avete bisogno di ispirazione per il vostro aperitivo?

Scoprite la toma di Vars, da gustare tagliata a cubetti come aperitivo o semplicemente come parte di un tagliere di formaggi. Resterete deliziata dal suo gusto autentico, dalla sua consistenza morbida e dalla sua crosta grigia ottenuti nei suoi 3 mesi di stagionatura.



Vendita di formaggio dal mercoledì alla domenica dalle 10:00 alle 12:00 e tutti i giorni dalle 16:30 alle 18:30.

Presente al mercato di Vars il martedì.







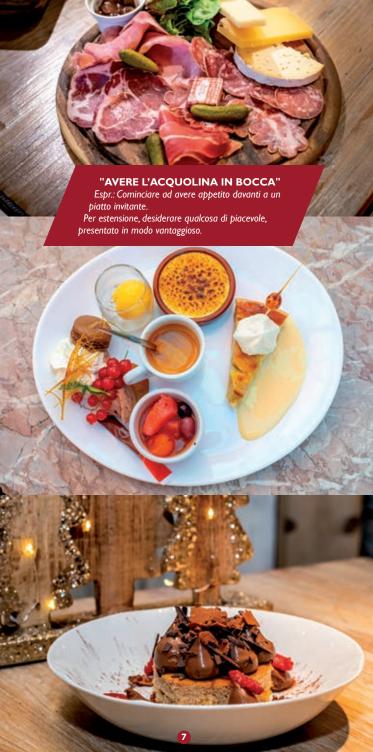






Con assistenza

Niente car







CRÊPERIE - RISTORANTE DI MONTAGNA RISTORANTETRADIZIONALE - PIZZERIA - BIRRIFICIO

Point Show - 127 Cours Rohner VARS LES CLAUX +33 (0)4 92 22 31 29

☑ l-apres-ski@orange.fr apres ski vars

..... "L'Après-Ski da noi è come da voi"

Dalla mattina alla sera, in un antico chalet di legno, l'Après-Ski vi apre le porte su un mondo montano inaspettato, autentico e accogliente.

Lunghi tavoli da agriturismo e l'angolo con il caminetto rendono l'atmosfera accogliente sull'allegra terrazza ombreggiata e piena di fiori. Venite a vivere con noi alcuni preziosi momenti del vostro soggiorno, nel cuore della stazione, provando il nostro menù goloso e variegato.

Cucina casalinga, carni francesi, andouillette e formaggi alpini, pesce di mare e di fiume, gnocchi fatti in casa. Crocchette di grano saraceno, crêpe e dolci fatti in casa. Pizze sul posto e da asporto. Tapas, cocktail e vini pregiati. Serate con musica dal vivo.

#### I NOSTRI PIATTI PREFERITI

#### AGNELLO DELLE ALTE ALPI

#### COSTATA DEL LIMOUSIN

Confit alle spezie con contorno di verdure fresche di stagione. Mangiate locale con questo agnello dai mille sapori.



3 luglio-15 settembre



Apertura continuata. Servizio colazione



110 coperti 40 sulla terrazza

Deliziate le vostre papille gustative con questa tenera costata servita con un gratin dauphinois fatto in casa: un puro momento di piacere.

Serata LIVE Jazz tutti i mercoledì sera Serata LIVE Saxo tutti i sabato sera Serate LIVE Music & Songs dal 23 al 28 luglio e dal 4 al 8 agosto































#### RISTORANTE DI MONTAGNA - SPECIALITÀ **LOCALI - WINE BAR**

Centre Vars VARS LES CLAUX +33 (0)4 92 23 61 17 ☑ lebistrotdevars@gmail.com

① Le Bistrot, Vars les Claux @ le bistrot de vars

Le Bistrot vi accoglie in una calda atmosfera o sulla sua terrazza soleggiata e propone una cucina casalinga con delle specialità che variano di giorno in giorno. Potrete scoprire una cucina tradizionale passando dalle specialità montane alle varie insalate, dagli hamburger di manzo ai piatti vegetariani. Godetevi un aperitivo-tapas al wine bar e delle serate musicali che associano piacere, convivialità e delizie gastronomiche. Si consiglia di prenotare.

.....

#### I NOSTRI PIATTI PREFERITI

#### **POKE BOWL**



Optate per la freschezza e l'equilibrio con guesta poke bowl in versione bistrot" a base di verdure di stagione

e pesce fresco. Perfetto per un pranzo in terrazza.

#### **CROSTATA DI MIRTILLI**



Consiglio del giorno: lasciate un po' di spazio per il dessert. La specialità della casa è la crostata di mirtilli, che vi farà subito

tornare bambini.









35 in sala 32 sulla terrazza



Piatto del giorno:



#### RISTORANTE TRADIZIONALE

Le Torrent building VARS LES CLAUX

+33 (0)6 63 00 57 71 +33 (0)4 92 46 60 38 ☑ roscobello@hotmail.fr

······ Durante la stagione turistica Olivier e il suo team vi accolgono tutti i giorni in un'atmosfera accogliente e gioviale.

Varcate la porta di questo ristorante, sito nel centro di Les Claux, dove i classici piatti di montagna serviti a pranzo e a cena sono un connubio perfetto con i piatti tradizionali.

### I NOSTRI PIATTI PREFERITI

Questo piatto è presente nel menù del Torrent da 14 anni e non è un caso: servito con purè di patate, dei shiitake (funghi giapponesi) saltati in padella e una ratatouille fatta in casa, è sempre molto richiesto dai clienti!

#### COSCIOTTO D'AGNELLO RACLETTE AL BRÉZAIN

Una raclette a base di



Servita con insalata, salumi e

Ideale con un "piccolo" Chignin Bergeron Blanc della Savoia.



6 luglio-1° settembre



Pranzo e cena



34 all'interno 30 all'esterno



Menù per bambini















































#### RISTORANTE DI MONTAGNA - SPECIALITÀ LOCALI -**TRADIZIONALE**

Hotel \*\*\* Les Escondus Point Show **VARS LES CLAUX 4** +33 (0)4 92 46 67 00 ☑ info@escondus.com

- @ www.escondus.com
- Hotel Les Escondus
- (iii) hotellesescondus

Situato in posizione ideale nel cuore della località di Vars les Claux, il ristorante des Escondus delizierà le vostre papille gustative con un pasto raffinato in stile montano. A mezzogiorno accomodatevi sulla terrazza per pranzare al sole e godetevi una cena conviviale in un ambiente accogliente e autentico.

#### I NOSTRI PIATTI PREFERITI

#### "PIERRADE DES ESCONDUS" "MENÙ DEGLI ESCONDUS"



Vi verranno proposte almeno 4 varietà: manzo. filetto d'anatra. maiale e pollo (di origine francese)

per gli amanti della carne.

Questo piatto è accompagnato da patate novelle locali e da un'insalata mista. Si abbina perfettamente a un vino forte e intenso come un "Côtes du Rhône" o uno "Chateauneuf du Pape".



25 giugno-5 settembre



Pranzo: dal giovedì alla domenica Tutte le sere Servizio colazione

Cominciate la vostra degustazione con una torta salata di verdure estive e parmigiano, seguita da un succulento sformato di ravioli di Champsaur con formaggio erborinato del Queyras. Il dessert è una pura delizia: la crostata di mirtilli degli



Escondus!

80 coperti



Piatto del giorno: € 20 Menù: € 30



Serate a tema Serate al tartufo Concerti al bar



#### **RISTORANTE TRADIZIONALE**

Le Fournet - Cours G. Seradour VARS LES CLAUX +33 (0)4 92 21 35 12

f Le Flocon @leflocon05

Le Flocon vi offre una posizione privilegiata per venire a gustare un piatto tradizionale o più raffinato, sia al chiuso, circondati da una bella decorazione accogliente e di tendenza, che sulla sua immensa terrazza soleggiata prospiciente il bob dell'alce. Gustate dei piatti tradizionali di montagna, i succulenti ravioli al tartufo, un delizioso dessert fatto in casa oppure condividete un aperitivo con gli amici. Trascorrerete sicuramente un momento piacevole e goloso.

.....

#### I NOSTRI PIATTI PREFERITI

#### **RAVIOLI AL TARTUFO**



Il raviolo è sublimato da una morbida crema al

tartufo e da scaglie di parmigiano. Ideale con un Saint-Joseph, un vino rosso della Maison les Alexandrins.

#### COSCIOTTO D'AGNELLO CONFIT

Cotto per 8 ore con timo e miele provenzale, il cosciotto d'agnello "made in Le Flocon" delizierà il vostro palato con il suo succo e il suo contorno a base di purè di patate.



29 giugno-31 agosto



Pranzo e cena



I I 0 coperti 55 sulla terrazza



Piatto del giorno tra € 16 ed € 22























































CRÊPERIE - BIRRIFICIO - PIZZERIA RISTORANTE TRADIZIONALE - MONTANO -SPECIALITÀ LOCALI

Immeuble le Seignon VARS LES CLAUX \$\ +33 (0)4 92 46 51 34 ☑ lamarmottevars@yahoo.fr (2) lamarmottevars

Sito nel cuore della stazione, a due passi dall'Ufficio del turismo, il barristorante La Marmotte vi accoglie tutti i giorni dalle 8:00 per un caffè mattutino. A pranzo scoprite un menù vario e gustate una deliziosa crêpe in ogni momento della giornata. Non dimenticate di prenotare.

#### I NOSTRI PIATTI PREFERITI

#### **SPECIALITÀ MONTANE**

Da La Marmotte avrete l'imbarazzo della scelta se desiderate gustare una buona specialità di montagna: fonduta savoiarda, ai porcini o bourguignonne, raclette, camembert al forno o tartiflette!

#### **TARTARE PRONTE!**

Oltre alla "tradizionale" tartare di manzo con capperi e cipolle, scoprite anche la tartare all'italiana preparata con pomodori secchi, pinoli, olio d'oliva, limone e parmigiano per sublimare la carne.



luglio-1° settembre



130 coperti 50 sulla terrazza

Piatto del giorno: € 14





Menù: pietanza + dessert a pranzo € 19







































HOTEL-RISTORANTE



PICCOLA FONDUTA DEL RIFUGIO

Hotel Le Refuge Napoléon,

1425 Route du Col de Vars

□ refugenapoleonvars@gmail.com

+33 (0)4 92 46 50 00

#### I NOSTRI PIATTI PREFERITI **RACLETTE TRADIZIONALE**

www.refuge-napoleon-vars.fr

f Hôtel, restaurant, café, le

O refuge napoleon vars

Refuge Napoléon

Vi garantisce un pasto molto conviviale con la sua mezza forma di formaggio

LE REFUGE NAPOLÉON

RISTORANTE DI MONTAGNA - SPECIALITÀ LOCALI -

**TRADIZIONALE** 

Sulle pendici del Col de Vars e di fronte al Lac Napoléon scoprite un

autentico ristorante di montagna.

Questo ambiente tipico vi garantisce una cucina variegata e casalinga,

che predilige il più possibile i prodotti locali: formaggi, salumi, succhi di

frutta, marmellate, miele, carne di manzo e d'agnello per le specialità del

giorno, patate e birre artigianali. È il luogo ideale per fermarsi a fare uno spuntino durante le vostre passeggiate. Novità: cucina all'aperto con grigliate sulla plancha

Lasciatevi

tentare

dalla

perfetta



regionale servita con patate, salumi e insalata. Servita solo a cena.















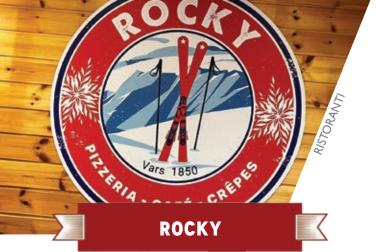












PIZZERIA - CRÊPERIE - PANINOTECA

Immeuble le Seignon VARS LES CLAUX

+33 (0)4 13 38 53 88 rocky vars

..... Situato all'ingresso della galleria di fronte all'Ufficio del turismo e caratterizzato dalla sua facciata rossa, il Rocky è un luogo conviviale e vivace dove le pizze vengono preparate sotto i vostri occhi. Le pizze napoletane sono preparate secondo il metodo tradizionale italiano, con pasta fresca, ingredienti di prima qualità e, soprattutto, tanto amore. PIZZA CON CONSEGNA A DOMICILIO dalle 19:00 e per un minimo di 3 pizze. Se avete un certo languorino potete gustarvi un delizioso panino caldo e crêpe di ogni tipo.

#### I NOSTRI PIATTI PREFERITI

#### PANINO AL POLLO AL CURRY



deale per delle veloci pause gourmet. Scoprite questo classico con un pane a base di impasto per la pizza fatto

in casa, cremoso e morbido come piace a voi. Farcito con pollo Halal marinato al curry, funghi, cipolle, mozzarella e panna acida con salsa al curry.









Fate un viaggio con questa pizza generosa preparata con una salsa di pomodoro fatta in casa e

farcita con prosciutto di Parma, mozzarella, pomodorini ciliegini freschi, mozzarella di Bufala, pesto fatto in casa e olive nere. Una vera delizia.



45 coperti di cui 25 sulla terrazza



Pizza del giorno € 19



#### RISTORANTE DI PESCE

Les fermes de Vars VARS LES CLAUX +33 (0)4 92 48 57 62

RISTORANT,

☑ contact@varscoquillages.fr www.varscoquillages.fr **(f)** Vars Coquillages & Sushis o vars coquillages

Provate i frutti di mare e il sushi a Vars! Vi diamo appuntamento da Vars Coquillages in un'atmosfera accogliente e festosa nel cuore di Les Claux per condividere un piatto di frutti di mare, crostacei, sushi, tartare di pesce fresco, caviale e molte altre sorprese UNICHE a Vars! Potrete anche assaggiare i salumi di uno dei "Meilleurs Ouvriers de France", il salumiere Michel Aninat. Per accompagnare il tutto vi verrà proposta una raffinata selezione di vini e champagne.

#### I NOSTRI PIATTI PREFERITI

#### VASSOIO DI FRUTTI DI MARE



Il mare e la montagna insieme! Preparate i vostri vassoi

di frutti di mare secondo i vostri gusti e assaporate queste delizie iodate ai piedi dell'Eyssina.

nostri maestri del sushi delizieranno le





raffinatezza, associando ingredienti di qualità e prodotti freschi.

**SUSHIS** 



5 luglio-3 l agosto



Solo a cena, dalle 17:00 all'1:00



70 coperti



**Trasmissione** di eventi sportivi, serate concerto, DJ, a tema.

















































#### RISTORANTE TRADIZIONALE - GRIGLIATE

25 Rue de la Rochette 05560 VARS SAINTE-MARIE • +33 (0)4 92 51 00 71 • La Cabane Vars

In una splendida cornice montana ai piedi del Peynier, a Vars Sainte-Marie, La Cabane propone una cucina generosa e di qualità, realizzata con prodotti locali, in un'atmosfera calda e accogliente.

#### I NOSTRI PIATTI PREFERITI

#### GRIGLIATE DE LA CABANE



Per tutta l'estate, alla Cabane, è tempo di

barbecue! Venite a scoprire la nostra selezione di grigliate del momento, accompagnate da tante verdure di stagione che ravviveranno questo irrinunciabile pasto estivo.





La specialità dolciaria dello chef è il profiterole fatto in casa con pasta

per bignè, cioccolato e panna montata casalinga. Abbiamo già l'acquolina in bocca!



Dal 21 giugno al 15 settembre



120 coperti 60 sulla terrazza



Pranzo e cena.

























## **LE CHANTACO**

#### RISTORANTE TRADIZIONALE - BIRRIFICIO

Les Sagnes et les Horts VARS SAINTE-MARIE +33 (0)9 51 00 35 00 ☑ lechantacovars@gmail.com www.lechantacovars.fr

•••••• A Vars Sainte-Marie la chef Valérie vi propone, a pranzo e a cena, una generosa cucina casalinga. Se il tempo è soleggiato non perdetevi una pausa golosa sulla terrazza del ristorante.

#### I NOSTRI PIATTI PREFERITI

#### LA PIERRADE FERMIÈRE

#### **PIZZA LA CHEFFE**

Questa pierrade unica a Vars prevede 250 grammi di carne di manzo e di pollo serviti con verdure grigliate, patatine fritte fatte in casa e una serie di salse per deliziare il vostro palato. Per almeno 2 persone

Questo piatto forte di Chantaco è fatto in casa al 100%: un morbido impasto ripieno di pesto, rucola, burrata al tartufo e olio al tartufo. Semplicemente da leccarsi i baffi!



Tutto l'anno (orari di apertura a seconda del periodo)









140 coperti 88 sulla terrazza



Piatto del giorno:



Menù per bambini



#### RISTORANTE DI MONTAGNA - SPECIALITÀ LOCALI

3\* Hotel Alpage&Spa VARS SAINTE MARIE **4** +33 (0)4 92 46 50 52 +33 (0)6 16 37 48 32

☑ info@hotel-alpage.com

@ www.hotel-alpage.com

(iii) hotel alpage

Godetevi la cucina tradizionale e le specialità di montagna! Il ristorante dell'hotel Alpage&Spa gode dell'atmosfera autentica creata dalle volte di un'antica stalla recentemente ristrutturata.

Gustate una cucina tradizionale con un tocco tipico delle Alpi meridionali. Lo chef propone ai più golosi dei dolci e dei dessert fatti in casa.

#### I NOSTRI PIATTI PREFERITI

#### **TAGLIERE VARSINO**

Non potrete resistere quando vi troverete davanti un tagliere di legno con formaggio di capra fuso di Vars detto "le Varcio", salumi di montagna, patate e insalata!

#### INSALATA **GOURMET**

Insalata, "tourton du Champsaur", ravioli "de preires", miele e toma del posto: un'immersione nel cuore delle specialità locali.



17 giugno-1° settembre



38 coperti



Solo a cena Servizio colazione



da € 20 a € 34







































































#### RISTORANTE BISTRONOMICO

Hôtel 16-150\*\*\*\*Montagne & Spa Nuxe - 11 rue du pied de ville VARS SAINTE MARIE **4** +33 (0)4 92 46 54 72

☑ info@hotel16-150.com @ www.hotel16-150.com

@ hotel16-150

Lo chef Grégory Tavan porta la tavola dello Skitchen tra bistronomia e gastronomia nell'atmosfera dal design accogliente dell'hotel 16 | 150. La sua cucina è precisa e delicata, esprime il suo amore per i sapori meridionali, della montagna e dei classici reinterpretati. Inoltre propone cene tipiche di montagna su ordinazione, un menù di taglieri, un lounge bar, una cantina e serate festive.

#### I NOSTRI PIATTI PREFERITI

#### À MA FACON



Tataki di tonno alla nizzarda rivisitato dallo chef Grégory

#### COCKTAILS **MASTERCLASS**



Al 16 | 150 i cocktail sono un'arte che Benjamin

Martinet padroneggia con gusto.





15 giugno-22 settembre



Solo a cena 19:30-22:00



80 coperti



Prezzo medio alla carta € 60 (cena)



Colazione, cena à la carte, menù di degustazione, menù di taglieri e tapas, picnic 80 coperti eleganti



Hôtel\* La Vieille Auberge Place de l'office de tourisme VARS SAINTE MARIE **+33 (0)4 92 46 53 19** 

☑ la.vieille.auberge@orange.fr www.la-vieille-auberge-vars.fr f Hôtel-Restaurant La Vieille Auberge

Sito nella piazza del paese di Vars Sainte-Marie, La Vieille Auberge vi accoglie da cinque generazioni in un'atmosfera amichevole e montana per degustare una cucina generosa e locale. A pranzo la piacevole terrazza del ristorante renderà il vostro pasto casalingo ancora più piacevole.

#### I NOSTRI PIATTI PREFERITI

#### **RACLETTE À LA MEULE**



Formaggio, formaggio e ancora formaggio! Sì... ma delle

Alte Alpi! Accompagnata da salumi locali, soddisfarà tutte le vostre voglie di montagna.

#### LA FONDUTA INTUTTE LE SUE FORME

Tutto quello che volete fare è



"spizzicare"? Avrete l'imbarazzo della scelta tra fonduta forestière, savoiarda o bourguignonne, accompagnate da salse fatte in casa.



17 giugno-15 settembre



50 coperti



Piatto del giorno: Menù: € 30



































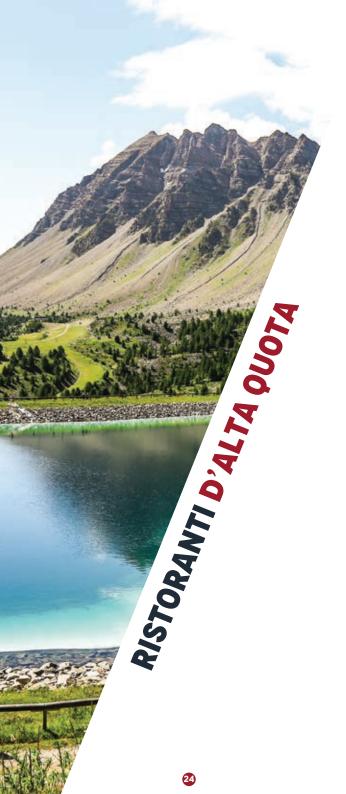














#### RISTORANTE D'ALTA QUOTA

Hotel\* Le Chal'heureux, Ski area - chemin des Cassettes \$\displays +33 (0)9 67 74 59 08

- ☑ contact@chalheureux.com

  ⊕ www.chalheureux.com
- Hôtel-Restaurant Le Chal'heureux lechalheureux

#### Accesso dalla seggio-cabinovia di Chabrières o in auto dalla strada forestale.

Un hotel ristorante di charme in una posizione tanto eccezionale quanto insolita, nel cuore del comprensorio sciistico, sulla pista des Heureux. A mezzogiorno pranzate sull'ampia terrazza solarium e trascorrete una bella serata accanto al caminetto in un ristorante che non poteva avere un nome più azzeccato.

#### I NOSTRI PIATTI PREFERITI

#### SFORMATO DI CROZET



Scegliete il sapore che più vi piace tra il formaggio

erborinato del Queyras o i funghi porcini. In entrambi i casi sarete sicuri di deliziarvi con questa pastina squadrata.

#### **TAGLIERE DES ÉCRINS**

Per mantenere il ritmo cosa c'è di meglio di un tagliere di formaggi di latte vaccino stagionati in una scatola di legno e aromatizzati al genepì, servito con patate, insalata verde e salumi?



6 luglio-1° settembre





85 coperti 50 sulla terrazza



Piatto del giorno:























RISTORANTE DI MONTAGNA - SPECIALITÀ LOCALI - TRADIZIONALE

Val d'Escreins 05560 VARS \$\cdot +33 (0)6 22 66 58 21

- ⊠ refugebasserua@gmail.com
- www.refuge-basserua.fr
- ® Refuge de BASSE RUA
- @ refugebasserua

Nel cuore della riserva naturale della Val d'Escreins, a 1.760 m di altitudine, concedetevi una pausa gastronomica al ritorno da un'escursione in quest'oasi soprannominata "il piccolo Canada varsino". Gustate le specialità locali a pranzo e a cena sulla terrazza ombreggiata, godendovi una vista eccezionale, e non perdetevi le crostate di mirtilli o lamponi fatte in casa, perfette come dessert o merenda.

#### I NOSTRI PIATTI PREFERITI

#### **TAGLIERE DELL'ALPEGGIO**

Insalata, tourton, ravioli, salumi di montagna, faisselle, miele dell'Ubaye e marmellata di mirtilli compongono questo tagliere di sapori locali.

#### **ORECCHIE D'ASINO**

Questo piatto tipico delle Alte Alpiè un



gustoso sformato di spinaci selvatici e crèpe che fungono da lasagne. Un po' di panna da cucina e formaggio e il gioco è fatto! Servite con prosciutto crudo. Da provare assolutamente!



21 giugno-15 settembre



60 coperti 40 sulla terrazza





Piatto del giorno: € 14 o € 15





















Ogni martedì mattina recatevi a Vars les Claux per il mercato estivo: frutta e verdura, salumi, formaggi, prodotti locali, abbigliamento... Perfetto per consumare cibi freschi, locali e preparare gustosi pasti o aperitivi!



Il 28 luglio nonché il 4 e 15 agosto venite a conoscere gli artigiani e i produttori in un mercato appositamente dedicato a loro, dove potrete scoprire nuovi sapori e acquistare prodotti artigianali di alta qualità!

I luoghi sono indicati nel programma settimanale degli eventi.





# Giovedì 25 luglio c'è la festa del pane!

Il punto di incontro è Vars Sainte-Catherine, dove il pane tradizionale viene cotto nel forno comune del villaggio, seguito dalla sua vendita.

Inoltre sono previsti un laboratorio di panificazione per bambini e una visita guidata del villaggio!

Per saperne di più consultate il programma settimanale degli eventi.



Durante un'escursione, in riva a un lago o semplicemente in un luogo che vi piace, prendetevi il tempo per fare una meritata pausa picnic. Una volta che vi sarete riforniti in uno dei nostri negozi di alimentari, scegliete il vostro ambiente e la vostra terrazza!



Al Lac des 9 couleurs, nella Val d'Escreins per godervi il

gorgoglio dell'acqua e l'ombra degli alberi, alla Cabane de la Pinée sulle alture di Sainte-Catherine, al Lac de Peyrol o ancora allo Château per estasiarvi alla vista della valle: la cosa più difficile sarà scegliere!

Nella stazione sono disponibili anche dei tavoli da picnic.





Il barbecue. La star indiscussa di ogni estate. Perché non renderlo ancora migliore preparandolo in un ambiente assolutamente magico? Avete già l'acquolina in bocca? Tanto meglio.

Vi sveliamo il nostro piccolo segreto: andate nella riserva naturale della Val d'Escreins per fare IL barbecue della vostra vita.

Anche cuocerete un po' troppo la vostra carne (o la vostra verdura), avrà comunque un gusto paradisiaco in un ambiente così bello.

Ricordate: la riserva naturale della Val d'Escreins è un territorio ZERO RIFIUTI. È imperativo riportare TUTTI I VOSTRI RIFIUTI con voi e buttarli nei punti per la raccolta differenziata nei villaggi di Vars.

In ogni piazza sono disponibili dei pannelli informativi e vi ricordiamo di verificare l'eventuale presenza di restrizioni relative al divieto di appiccare fuochi, indicate all'ingresso della Val.

Un consiglio per quando arrivate alla Val: scegliete la zona in cui fare il vostro picnic per pranzo tra le 33 aree disponibili. Parcheggiate vicino all'area prescelta e fate una piacevole passeggiata, per chi lo desidera, mentre chi ha preferito restare in riva all'acqua prepara il barbecue.

Gustate il vostro pasto all'ombra degli alberi (o meno!) prima di concedervi una siesta o di parlare di ogni argomento davanti a una tazza di caffè.

Attenzione, il pomeriggio passerà in un attimo! Per quanto riguarda il menù, vi lasciamo la scelta ;)





## LE SPECIALITÀ DEL POSTO



Il dipartimento delle Hautes-Alpes non fa eccezione alla reputazione della Francia per la rinomata qualità della sua gastronomia.

Se siete golosi non perdetevi queste crostate a base di pasta frolla e marmellata di lamponi, mirtilli o albicocche, per un dessert fruttato in ogni stagione!

Qui scoprirete alcune gustose chicche da non perdere durante il vostro soggiorno..





I tourton di Champsaur sono dei piccoli cuscini di pasta sottile, solitamente farciti con purè di patate, ma molto spesso vengono preparati con toma, spinaci o formaggio di capra. Un tempo si mangiavano durante la cena di Natale.

formaggio (spesso erborinato). Alcuni ristoranti la propongono nel loro menù!

I ravioli, invece, non hanno nulla in comune con quelli dei nostri amici del Delfinato: conosciuti come "preires" o "brouquetons", questi gnocchetti di patate e formaggio si mangiano in molti ristoranti di Vars.



#### I CROCCANTI DELLE ALTE ALPI

Questo delizioso piatto è a base di spinaci gratinati con pasta fatta in casa, besciamella, panna da cucina e formaggio. Adatto ai vegetariani, questo piatto è tipico del dipartimento e prende il nome dalla foglia di spinacio

Questi croccanti biscottini a base di mandorle, miele, frutti rossi o cioccolato sono l'accompagnamento perfetto di un buon caffè per uno spuntino o per la fine di un pasto. Li troverete facilmente nei nostri negozi di alimentari a Vars.

selvatico utilizzata per prepararlo, che viene raccolta non appena raggiunge le dimensioni di un orecchio d'asino.

#### MA ANCHE

Miele di montagna, genepì e formaggi di latte vaccino, di capra o pecora delle nostre montagne!





