



COUP DE FOOD

GUIDE DES
BONNES TABLES

& COMMERCES
ALIMENTAIRES

HIVER 25-26



Vans
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



LABEL ROUGE



ÉVÉNEMENTS



PLATS VÉGÉTARIENS



PLATS SANS GLUTEN



LOCAL À SKI OU SYSTÈME DE STOCKAGE

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

SOMMAIRE

P. 5 / RESTAURANTS À VARS SAINTE-CATHERINE

P. 6 / AUBERGE LA COULETTE

P. 7 / RESTAURANTS À VARS SAINTE-MARIE

P. 8 / LE MOULIN

P. 9 / SKITCHEN

P. 10 / LA VIEILLE AUBERGE

P. 11 / RESTAURANTS À VARS LES CLAUX

P. 12 / LE 1854

P. 13 / L'APRÈS-SKI

P. 14 / LE BISTROT DE VARS

P. 15 / LES ESCONDUS

P. 16 / LE FLOCON

P. 17 / LA MOUFLE

P. 18 / PIZZA ROCKY

P. 19 / PLANTÉ DE BÂTON

P. 20 / REFUGE NAPOLÉON

P. 21 / RELAX 1850

P. 22 / VARS COQUILLAGES

P. 23 / RESTAURANTS D'ALTITUDE

P. 24 / LE BARJO

P. 25 / LE CHAL'HEUREUX

P. 26 / COMMERCES ALIMENTAIRES

P. 27 / AU PETIT MARCHÉ DES SAVEURS

P. 28 / AU PETIT MONTAGNARD

P. 30 / SPAR

P. 31 / LA CHÈVRERIE DE LA FONT SANCTE

P. 32 / EN SUPPLÉMENT

P. 33 / RENDEZ-VOUS GOURMANDS
SPOTS PIQUE-NIQUE
ET MARCHÉ DE VARS

P. 34 / LES SPÉCIALITÉS DU COIN



RESTAURANT
À VARS SAINTE-CATHERINE

HÔTEL-RESTAURANT

AUBERGE LA COULETTE

RESTAURANT MONTAGNARD

1 rue de Serret

05560 VARS

SAINTE-CATHERINE

06 64 16 21 16 / 06 08 63 95 66

vars.aventures.sensations@gmail.com

www.aventures-sensations-vars.fr

Petit restaurant de montagne au charme chaleureux et intime. Un seul service 25 couverts par soir histoire que tout le monde se sente bien, détendu et surtout bien servi ! Pour que votre soirée reste un moment inoubliable et sans souci de déplacement, nous venons vous chercher directement sur place à bord de notre buggy 6 places.

LES PLATS « COUP DE CŒUR »

FONDUE SAVOYARDE



Une fondue savoyarde pour un moment convivial et chaleureux.

FONDUE VIGNERONNE

Fondue vigneronne et son dessert omelette norvégienne sur réservation.



Ouvert toute l'année



25 couverts



Soir uniquement



Soirée à thème 2 fois par semaine.





RESTAURANTS

À VASSAINTE-MARIE

LE MOULIN

RESTAURANT MONTAGNARD - TERROIR

Hôtel*** Alpage&Spa
356 Grand-Rue
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 le cadre authentique des voûtes d'une ancienne étable, récemment rénovée. 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 d'une boîte chaude du Col Bayard, 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.



Ouvert jusqu'au
6 avril 2026



Soir uniquement
Service petit déjeuner



38 couverts



Plats et menus
de 20 à 37€



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

Ⓕ Hôtel 16 150

Ⓜ hotel16150

Sous la conduite du Chef Grégory Tavan, 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 bistro-nomique, 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 »

LE COCHON EN 2 FAÇONS



Filet mignon et côte de cochon, purée de patates douces, poires aux épices, jus corsé



Après-Ski, live music et
concerts hebdomadaires.



Ouvert jusqu'au
6 avril 2026



En continu



120 couverts
dont 40 en terrasse

MANDARINE



Baba légèrement imbibé au gingembre et vodka, crème de mandarine, boulloin mandarine litchi



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.



LA VIEILLE AUBERGE

RESTAURANT TRADITIONNEL

Hôtel* La Vieille Auberge
265 Grand-Rue
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. Qu'y a-t-il de mieux que de dévaler les pistes de ski et de pouvoir savourer une succulente tartiflette, de partager une fondue savoyarde ou une raclette à la meule entre amis ou en famille ?

LES PLATS « COUP DE CŒUR »

RACLETTE À LA MEULE



Du fromage, du fromage et encore du fromage! Oui...mais des Hautes-Alpes! Accompagnée de ses charcuteries de Pays, vous comblerez toutes vos envies de montagne.

LA FONDUE DANS TOUS SES ÉTATS



Tout ce que vous voulez, c'est « piquer »? Qu'à cela ne tienne, vous aurez ici l'embarras du choix entre fondue forestière, savoyarde ou bourguignonne, accompagnée de ses sauces maison.



Ouvert jusqu'au
6 avril 2026



Midi et soir



50 couverts



Plat du jour : 19€
Menu à 32€



A photograph of a woman with long brown hair, smiling and holding a glass of red wine. She is seated at a wooden table in a restaurant with a rustic, medieval-style interior featuring stone walls and a fireplace. The lighting is warm and focused on her face and the wine glass.

RESTAURANTS

À VARS LES CLAUX



LE 1854

RESTAURANT MONTAGNARD - TERROIR - TRADITIONNEL

29 Allée Zendel
VARS LES CLAUX
06 86 26 27 82

✉ le1854.restaurant@gmail.com
⌚ Le1854 Restaurant
Ⓜ️ le1854.restaurant

Le 1854, où tradition et passion se rencontrent pour vous offrir un dîner d'exception. Nos plats sont préparés avec maîtrise à partir des meilleurs produits, soigneusement sélectionnés pour leur qualité et leur provenance. Laissez-vous tenter par notre sélection de vins, composée de plus de 80 références méticuleusement choisies pour sublimer votre expérience. Venez découvrir notre engagement envers l'excellence dans un cadre chaleureux qui célèbre l'art de la bonne table. Le 1854 a été reconnu «restaurant de qualité» par le collège culinaire de France.

LES PLATS « COUP DE CŒUR »

CÔTE DE BŒUF À LA BRAISE



Découpe de notre carré de bœuf Salers affiné 70 jours par Thomas Bessette, maître affineur boucher.

LES PLATS PAYSANS FRANÇAIS



Des plats anciens remis au goût du jour grâce notre savoir-faire : Cassoulet au cochon et confit de canard, pieds et paquets etc.



Ouvert jusqu'au
6 avril 2026



Tous les soir
Ouverture les samedi
et dimanche midi



50 couverts



L'APRÈS SKI

BAR- COCKTAILS - RESTAURANT- CRÊPERIE- FAST FOOD
GOURMAND - CONCEPT STORE

Point Show - 127 Cours Rohner
VARS LES CLAUX
📞 04 92 22 31 29

✉️ l-apres-ski@orange.fr
👤 L'Après Ski
👤 apres_ski_vars

Face aux pistes du Point Show
Chalet Bar - Restaurant - Comptoir Express- Concept Store
Architecture cosy extérieure et intérieure
Carte gourmande élaborée par Michel Portos, meilleur chef de l'année 2012 Gault et Millau, 2 étoiles Guide Michelin.
Sur place et à emporter - Cuisine maison - Spécialités de montagne - Crêpes - Pizzas.
Dimanche : Brunch Buffet 10:00 - 14:00

LES PLATS « COUP DE CŒUR »

GNOCHIS FAITS MAISON, CRÈME DE CÈPES, JAMBON CRU

Venez déguster nos gnocchis maison, accompagnés d'une crème de cèpes et de jambon cru : notre coup de cœur !

COCOTTE D'AGNEAU MAISON

Cocotte d'agneau maison, légumes anciens, jus brun



Ouvert jusqu'au
6 avril 2026



Ouverture non-stop
Midi et soir en continu.
Service petit-déjeuner



Menu enfant



110 couverts
40 en terrasse



Plat du jour : 20€



Soirée Live Music
(Saxo - Guitare ou DJ) - 2 fois par semaine



Avec aide



LE BISTROT DE VARS

RESTAURANT MONTAGNARD - TERROIR - BAR À VIN

Immeuble Centre Vars

Cours Fontanarosa

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 boeuf 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 ! V o y a g e z gustativement en savourant ces travers de porc au miel accompagnés d'un écrasé de pommes de terre.

BABA AU GÉNÉPI



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



Ouvert jusqu'au
6 avril 2026



35 en salle
32 en terrasse



Midi et soir
Service petit déjeuner



Plat du jour : 17€



LES ESCONDUS

RESTAURANT MONTAGNARD - TERROIR - TRADITIONNEL

Hôtel *** Les Escondus

✉ info@escondus.com

Point Show - 50 Cours Rohner

🌐 www.escondus.com

VARS LES CLAUX

ƒ Hotel Les Escondus

📞 04 92 46 67 00

⌚ hotellesescondus

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

Commencez avec une côte de bœuf Simmental sauce morilles accompagnée de ses frites maison. Mais gardez un peu de place pour la tarte aux myrtilles ou le mille-feuille vanille et pistache !



80 couverts



Ouvert jusqu'au
6 avril 2026



**Plat du jour : 20€
Menu : 30€**



**Midi et soir
Service petit déjeuner**



**Soirées à thème
Soirées truffes
Concerts au bar**





LE FLOCON

RESTAURANT TRADITIONNEL

Le Fournet

381 Cours Guy Seradour

VARS LES CLAUX

04 92 21 35 12

f 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 »

**CROQUE MADAME
AU BRIE ET À LA TRUFFE**

Pain de mie, jambon, brie truffé, œuf au plat accompagné de salade verte (le vin : Crozes- Hermitage de la famille Perrin).

**TOURNEDOS DE VEAU
FONDANT**

Enveloppé de lard fumé nappé d'une sauce aux cèpes des bois (le vin: Vignota Barbera D'alba Piémont Italie)

Vous aurez le choix des accompagnements pour ces deux plats : légumes, frites, gratin dauphinois ou encore écrasé de pommes de terre.



Ouvert jusqu'au
6 avril 2026



Midi et soir



140 couverts dont
90 enterrasse



Plat du jour entre
16€ et 22€



LA MOUFLÉ

PIZZERIA - RESTAURANT TRADITIONNEL

Centre Vars
40 Cours Fontanarosa
VARS LES CLAUX

07 88 77 39 42
✉ lamoufle05560@hotmail.com

Rapidité, sourires, bonne humeur, plats cuisinés, pizzas artisanales à déguster sans modération : La Moufle est la bonne adresse pour une cuisine variée à deux pas des pistes.

Midi et soir, vous n'aurez que l'embarras du choix : viandes, salades, pizzas sans oublier les spécialités de montagne ! Pensez à réserver.

LES PLATS « COUP DE CŒUR »

PETIT DÉJEUNER



Notre restaurant La Moufle vous propose des petits-déjeuners chaque matin de 8h30 à 10h30.

PIZZA CALZONE



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



Ouvert jusqu'au
6 avril 2026



80 couverts



Midi et soir



Plat du jour : 18€



RESTAURANT



PIZZA ROCKY

PIZZERIA – CRÊPERIE – SANDWICHERIE

Immeuble le Seignon

VARS LES CLAUX

04 13 38 53 88

@rockyvars

LIVRAISON PIZZAS (gratuite) – À PARTIR DE 3 PIZZAS,
TOUS LES SOIRS DÈS 19H

Envie d'une soirée cosy ? Pizza Rocky livre dès 19h pour toute commande de 3 pizzas. Situé face à l'Office de Tourisme, PIZZA ROCKY se repère à sa devanture rouge et son accueil chaleureux. Nous proposons des pizzas napolitaines préparées sous vos yeux, avec de la pâte fraîche du jour et des produits de qualité. Découvrez aussi nos Pizzwich (sandwichs chauds) et crêpes maison en service continu. Pizzas dès 14 € !

LES PLATS COUPS DE CŒUR

SANDWICH POULET CURRY « PIZZWICH »



Un incontournable pour une pause rapide et gourmande ! Notre pain « pâte à pizza » maison, moelleux et doré, renferme un savoureux poulet mariné au curry, accompagné de champignons, d'oignons, de mozzarella et d'une crème fraîche curry maison.

PIZZA ROUTE 66



Un voyage de saveurs avec cette pizza généreuse : base tomate maison, jambon cru, mozzarella, tomates fraîches, burrata, pesto maison et olives noires. Un vrai régal !



Ouvert jusqu'au
6 avril 2026



En continu



Salle à l'étage et
terrasse



Plat du jour 19€



PLANTÉ DE BÂTON

RESTAURANT MONTAGNARD - TRADITIONNEL

Résidence Ski Soleil
VARS LES CLAUX
07 89 87 26 45

✉ alex.borrelly04@gmail.com
⌚ leplantedebaton05

Le « Planté » propose midi et soir une carte généreuse et traditionnelle avec des spécialités montagnardes et varsincques !

Salades copieuses, belles pièces de viande et plats du jour généreux, le plaisir sera au rendez-vous.

Spécialité de la table : Raclettes et fondues à toute heure de la journée !

LES PLATS « COUP DE CŒUR »

RACLETTE A L'AIL DES OURS

Avis à tous les aficionados de fromage, ne manquez pas cette variante aromatique et savoureuse de la raclette traditionnelle. Avec ses notes fraîches et légèrement aillées, mariées au fondant du fromage, la raclette à l'ail des ours vous promet une expérience gustative inédite.

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 ski.



Ouvert toute l'année



100 couverts



Midi et soir en continu



Formule
Plat + café : 17,50€



Menu enfants



LE REFUGE NAPOLEON

RESTAURANT MONTAGNARD - TERROIR - TRADITIONNEL

Hôtel Le Refuge Napoléon,

1425 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.

LES PLATS « COUP DE CŒUR »

RISOTTO DE COQUILLETTES TRUFFÉ



Ne passez pas à côté du plat signature du REFUGE NAPOLEON: un risotto de coquillettes truffé avec ou sans jambon lié dans sa meule de JOULY ! Atypique et gourmand.

SPÉCIALITÉS FROMAGÈRES



La Raclette traditionnelle au lait cru en quart de meule avec charcuterie, pommes de terre et salade. La Fondue Moité-Moitié, crémeuse et onctueuse à souhait. Le petit fondu du REFUGE, servi sur planche comprenant fromage fondu, pommes de terre, charcuterie et salade ! Raclette et fondue uniquement le soir.



Ouvert jusqu'au
6 avril 2026



Midi et soir



60 couverts



Suggestion
du jour : 18€





LE RELAX 1850



**RESTAURANT MONTAGNARD - TERROIR
TRADITIONNEL - PIZZERIA**

Le Point Show

VARS LES CLAUX

04 92 50 54 46
06 48 93 07 43

✉ lerelax1850@gmail.com

⌚ Le Relax

Brasserie et pizzeria en front de neige du Point Show à côté le chalet de l'ESF. Venez déguster des plats frais et fait maison en profitant de la soleil ensoleillé face de la piscine. Ouvert de 08h00 à 22h00. Après-midi : crêpes, gaufres et bientôt churros. Service de livraison dès 19h. Accessible directement à skis ou via la galerie commerciale du Point Show. dès 19h00 (pizza, burgers, menu enfants et autres plats). Pour votre confort, nous proposons un service qui vous raccompagne directement chez vous après le dîner.

LES PLATS « COUP DE CŒUR »

LE BURGER FAIT MAISON

Découvrez notre burger 100 % fait maison, avec son pain artisanal, sa sauce maison et sa viande fraîche.



9 déc. - 6 avril



Service restauration

midi et soir

**Pizza à emporter jusqu'à
21 h**



**45 en intérieur,
130 en terrasse**

LE FILET DE RUMSTECK AVEC SA SAUCE ENTRECÔTE

Nous vous proposons notre filet de rumsteck accompagné de sa sauce entrecôte, notre coup de cœur.



**Plats à partir de
19€**



**Après midi
musique
plus d'infos :
contacter le
restaurant**





VARS COQUILLAGES

RESTAURANT DE PRODUITS DE LA MER

Les Fermes de Vars
144 Cours Yves Brayer
VARS LES CLAUX
04 92 48 57 62

✉ contact@varscoquillages.fr
🌐 www.varscoquillages.fr
📍 Vars Coquillages & Sushis
📷 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 UNIQUES 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



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.



Ouvert jusqu'au
6 avril 2026



70 couverts



Soir uniquement,
de 17h à 1h



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



A photograph of a man wearing sunglasses and a blue and red jacket, sitting at a table outside a wooden mountain hut. He is eating a large sandwich. The hut has a sign that reads "RESTAURANT BAR".

RESTAURANTS D'ALTITUDE



LE BARJO

RESTAURANT D'ALTITUDE

Domaine skiable

Pied des téléskis de Crévoux

04 92 46 56 77

lebarjo2100@gmail.com

www.lebarjo.com

Le Barjo Restaurant

d'Altitude Vars

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

LES PLATS « COUP DE CŒUR »

LA CROÛTE SAVOYARDE



Réconfortante et terriblement délicieuse. Une tranche de pain garnie d'une poêlée de lardons et oignons, du jambon blanc, du fromage à raclette, le tout gratiné. Mais ce n'est pas tout ! Deux œufs au plat sur son sommet ! Servi avec de la salade verte. Régalez vous !

NOS CRÊPES MAISON



Salées ou sucrées elles sont réalisées à la commande.

Nos crêpes salées à base de farine de sarrasin pour le déjeuner. Et nos crêpes sucrées à déguster toute la journée sans modération. Venez découvrir cet enchantement du palais !



Ouvert jusqu'au
6 avril 2026



Midi
Soir : jeudi et samedi
uniquement



160 en intérieur et
250 extérieur



Plat de 11 à 28€



Montée en dameuse pour passer un moment unique et magique !

Tous les jeudis et samedis soir uniquement sur réservation.



LE CHAL'HEUREUX

RESTAURANT D'ALTITUDE

Hôtel* Le Chal'heureux,
Domaine skiable
Piste des Heureux
09 67 74 59 08

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

Un hôtel restaurant de charme en altitude à l'emplacement aussi exceptionnel qu'insolite : au cœur du domaine skiable, sur la piste des Heureux. Le midi, entre deux pistes, déjeunez sur la grande terrasse solarium mais aussi le soir, vivez l'expérience inoubliable de venir dîner pour une soirée d'enchantelement : le restaurant vous achemine en motoneige et traîneau des neiges pour une petite balade de 10min à travers la forêt et sous le ciel étoilé de Vars. La garantie d'une douce soirée au coin du feu dans un restaurant qui n'aura jamais aussi bien porté son nom.

LES PLATS « COUP DE CŒUR »

GRATIN DE CROZETS



Au bleu du Queyras ou aux cèpes, choisissez la saveur qui vous fera le plus envie. Ici, on épingle, on pétrit et on mijote avec des produits essentiellement frais et locaux.

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 !



Ouvert jusqu'au
6 avril 2026



Plat du jour : 24€



Midi et soir
Service petit déjeuner



Dîner insolite en altitude, arrivée en motoneige, uniquement le soir – dès 61 €



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



A photograph showing several wheels of cheese stacked on top of each other. One wheel has been cut in half, revealing a soft, yellowish interior with small holes. In the background, a small blackboard sign with white chalk writing is visible, though the text is not clearly legible.

COMMERCES ALIMENTAIRES



AU PETIT MARCHÉ DES SAVEURS

Résidence Ski Soleil
87 Cours Fontanarosa
VARS LES CLAUX

06 80 01 81 19 (Patrick)
06 18 28 74 75 (Jean-Marie)
✉ a_raucaz@orange.fr

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 (myrtilles, framboises) et vente au détail (50 sortes de bonbons, 3 sortes de crozets, 3 sortes d'olives, cornichons). Vins de Savoie et de France (champagne), 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



8 fromages pour votre raclette, 10 fromages pour votre fondue, 15 fromages pour votre tartinociflette (Beaufort, comté, gruyère suisse, Chartreux, meule de Chambéry, abondance, vacherin (Mont d'Or), vache nature, fumé morbier, chèvre et brebis...)



Ouvert
jusqu'au 13 avril 2026



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

Prêt d'appareil à raclette et fondue



COMMERCE



AU PETIT MONTAGNARD

Résidence Ski Soleil
VARS LES CLAUX

07 81 78 14 15
disabel32@yahoo.fr

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

LES PRODUITS « COUP DE CŒUR »

RACLETTES ET FONDUES TRADITIONNELLES



Vous ne pouvez pas passer vos vacances à Vars sans déguster une spécialité montagnarde !

Ici, raclettes et fondues seront les reines de vos repas de A à Z, du prêt de l'appareil, aux fromages et charcuteries de pays.

LES PRODUITS RÉGIONAUX

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



Ouvert jusqu'au
6 avril 2026



Location/prêt
d'appareil à
raclette et fondue



SPAR



VARS
LE POINT
SHOW

VOTRE ÉPICERIE DE MONTAGNE

NOTRE ÉQUIPE
VOUS ACCUEILLE
TOUS LES JOURS
DE 8H À 19H
NON-STOP



04 92 46 54 32

SAVEURS LOCALES & GOURMANDES

STEAK HACHÉS FRAIS PRÉPARÉS SUR PLACE
FRUITS ET LÉGUMES BIO



POUR VOS SOIRÉES
MONTAGNARDES :
FROMAGES ET
CHARCUTERIES
LOCAUX À LA COUPE



DIVERS PRODUITS
RÉGIONAUX :
SAUCISSONS,
TERRINES, TARTES,
MIELS ET BIEN PLUS
DONT UNE NOUVEAUTÉ :
VODKA DE SAINT-VÉRAN
PRIMÉE MÉDAILLE D'OR
MEILLEURE VODKA AU MONDE



SPAR

Point Show
VARS LES CLAUX

04 92 46 54 32
spar.vars05@gmail.com

Saveurs locales et gourmandes au cœur de Vars où authenticité et qualité se rencontrent. L'équipe du Spar vous fait découvrir le meilleur du terroir avec une large sélection de produits régionaux pour sublimer vos soirées montagnardes : fromages et charcuteries à la coupe, terrines et saucissons artisanaux, viandes locales de qualité, sans oublier l'incontournable génépi haut-alpin. Pour une pause gourmande, laissez-vous tenter par les yaourts fermiers, tartes, miels et confitures locaux. Pour un repas convivial, savourez un délicieux poulet rôti accompagné de ses galettes de pommes de terre ou encore les steaks hachés de bœuf pour des burgers savoureux au bon goût du fait-maison.

LES PRODUITS « COUP DE CŒUR »**VODKA,
DISTILLERIE ST VÉRAN**

Découvrez notre vodka d'exception élaborée à partir d'alcool surfin de blé français assemblé avec

un distillat de pommes de terre de la Vallée du Queyras, réduit à l'eau de source. La douceur des céréales est relevée par la minéralité des pommes de terre. Sa texture soyeuse et surprenante s'apprécie pure et fraîche ou magnifiée dans un cocktail.

RÔTISSOIRE

Poulet rôti accompagné de ses galettes de pommes de terre pour un repas convivial en famille ou entre amis.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

**Ouvert tous les jours
d'hiver et d'été. Du mardi
au samedi en intersaison.**



**Prêt d'appareil à
raclette et fondue**



Avec aide



LA CHÈVRERIE DE LA FONT SANCTE

Route du Forest
VARS SAINT MARCELLIN
06 35 50 24 29

✉ gaecfontsancte@gmail.com
⌚ Chevreriefontsancte

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

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.



Ouvert toute l'année
Visite tous les jours
de 16h30 à 18h30 et
assitez à la traite à
17h.
Vente de fromages
tous les jours de 10h
à 12h et de 16h30 à
18h30 (sauf lundi et
mardi matin)



Avec aide

Chiens interdits

A young boy with short brown hair is laughing heartily with his mouth wide open. He is wearing a bright green and blue jacket. In front of him is a large glass filled with ice cream topped with whipped cream and nuts. A spoon is held up to his mouth. The background shows a wooden interior.

EN SUPPLÉMENT

RENDEZ-VOUS GOURMANDS

- Tous les mercredis des vacances scolaires : Chamallow Party après la descente en luge.

Toutes les informations pratiques dans les programmes d'animations hebdomadaires.

LES « SPOTS » PIQUE-NIQUE

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



MARCHÉ DE VARS

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

LA CROZIFLETTE

RECETTE «COUP DE COEUR»

Plat incontournable des séjours à la montagne, la croziflette est la cousine de la tartiflette. Elle remplace les pommes de terre par des crozets, petites pâtes carrées, pour un résultat encore plus fondant et gourmand. On adore cette recette pour son côté facile à préparer, convivial et ultra réconfortant après une journée de ski.

La liste de courses (pour 4 personnes)

- 400 g de crozets (nature ou sarrasin)
- 1 reblochon
- 200 g de lardons
- 1 oignon
- 20 cl de crème fraîche
- 1 noisette de beurre
- Poivre
- (Optionnel) Un filet de vin blanc

1 / Faire cuire les crozets dans une grande casserole d'eau bouillante salée, selon le temps indiqué sur le paquet. Égoutter.

2 / Émincer l'oignon et le faire revenir dans une poêle avec le beurre.

3 / Ajouter les lardons et faire dorer l'ensemble. (Optionnel) Déglaçer avec un petit filet de vin blanc.

4 / Dans un plat à gratin, mélanger les crozets, les lardons, l'oignon et la crème fraîche. Poivrer.

5 / Couper le reblochon en deux dans l'épaisseur et le déposer sur le dessus, croûte vers le haut.

6 / Enfourner à 180°C pendant 20 à 25 minutes, jusqu'à obtenir un fromage bien fondu et légèrement gratiné.

Servir bien chaud !

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 / OTVARS / R. Morel / scalpfoto / Pexels / Tim Arnold / Thibault Blais.

EDITION : Office de Tourisme de VARS
décembre 2025

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

A consommer avec modération

alpes
DU SUD



Vars
LA FORÊT BLANCHE