

Menu

CUISINE FAITE MAISON

HOMEMADE COOKING



Les Mèlèzes
Gîte-Hôtel - Restaurant

RESTAURANT - CRÊPERIE - PIZZA

VILLAR D'ARÈNE 04 76 79 90 59





L'histoire du Gîte Les Mélèzes, Villar d'Arène, du 18ème siècle à maintenant.

Au 18ème siècle, après le feu qui ravagea le village, une ferme fut reconstruite face à l'église. Les agriculteurs vivaient dans une grande pièce, aujourd'hui la salle de restaurant, avec les vaches et animaux qui leur procuraient de la chaleur l'hiver.

Vers 1930, la ferme se transforma en pension de famille.
Le tourisme amène de nombreux clients venus pour les vacances d'hiver.

En 1986 le bâtiment fut surélevé d'une tour en pierre, dans l'esprit de l'architecture du village.

Depuis 2005, Frédérique et Denis Allirand sont les nouveaux gérants du Gîte Les Mélèzes et transforment le bâtiment pour accueillir une clientèle individuelle dans un cadre hôtelier: la salle à manger avec sa voûte et son mobilier en mélèze, le restaurant avec une cuisine faite maison et de qualité avec des produits régionaux et recettes locales, les chambres avec sanitaires, le sauna, le local vélo, le local skis et une belle terrasse l'été. Le tout dans une ambiance conviviale.

Vous y serez les bienvenus!





The History of Gîte Les Mèlèzes, Villar d'Arène, from the 18th century to now.

In the 18th century, after the fire that ravaged the village, a farm was rebuilt opposite the church. The farmers lived in a large room, now this dining room, with the cows and animals that gave them heat in the winter.

Around 1930, the farm became a guesthouse.

Tourism brings many guests who come for the winter holidays.

In 1986, the building was raised by a stone tower, in the spirit of the architecture of the village.

Since 2005, Frédérique and Denis Allirand are the new managers of Gîte Les Mèlèzes and they transformed the building to accommodate an individual clientele in a hotel setting: the dining room with vaulted ceiling and furniture in larch, the restaurant with homemade and quality cuisine with regional products and local recipes, the rooms with sanitary facilities, the sauna, the bike room, the ski room and a beautiful terrace in the summer. All in a friendly atmosphere.

Please be invited, you are most welcome!



LES SALADES

SALADS

Salade verte	€ 3,70
<i>Lettuce</i>	
Chèvre chaud	€ 8,00
<i>Warm goat cheese</i>	
Chèvre chaud, gésiers, tomate	€ 11,00
<i>Warm goat cheese, chicken gizzard, tomato</i>	
La PDTOL	€ 11,00
<i>P. de terre, œuf, lardons, Emmental, salade</i>	
<i>Potato, egg, bacon, Emmental cheese, lettuce</i>	
La Saladine	€ 12,00
<i>Salade, banane sautée, magret canard fumé, asperges, cœur de palmier</i>	
<i>Lettuce, fried bananas, smoked duck breast, asparagus, heart of palm</i>	
L'Arènoise	€ 12,00
<i>Salade verte, pompes faranchines, Bleu du Vercors</i>	
<i>Lettuce, beignet by special village recipe, blue cheese (Vercors)</i>	
La Paysanne	€ 12,00
<i>Salade, jarret de bœuf froid, p.de terre, tomates, vinaigrette cornichons</i>	
<i>Lettuce, cold beef shank, potato, tomato, gherkin in vinegar oil</i>	



NOS SPÉCIALITÉS

HOUSE SPECIALTIES

Reboulette € 12,00

P. de terre, bleu, Gruyère, jambon cru, crème fraîche, salade

Potato, blue cheese (Vercors), Gruyère cheese, cured ham, sour cream, lettuce

Farciette € 12,00

P. de terre, crème fraîche, champignons, ail, persil, jambon cru, salade

Potato, sour cream, mushrooms, garlic, parsley, cured ham, lettuce

Fondue Savoyarde € 16,00

Emmental, Beaufort, Comté, vin blanc

Emmental cheese, Beaufort cheese (Savoie), Comté cheese (Jura), white wine

L'Alpine € 16,00

Assiette noix sèche de porc, jambon blanc, pancetta, coppa, p.de terre, fromage raclette, salade

Round fillet of pork, boiled ham, pancetta (pork), coppa (beef), potato, raclette cheese, lettuce

Hamburger d'ICI € 9,50

Pain du boulanger, steak haché ou steak de légumes, bacon, Emmental, oignons, tomates, cornichons, salade, sauce au choix

Hamburger of the house ~ Fresh bread from the baker, minced beef or vegetarian burger, bacon, Emmental cheese, onions, tomato, gherkin, lettuce, sauce of your choice

Hamburger d'ICI & frites € 13,00

Hamburger of the house & French fries

*option steak de légumes

*vegetarian burger optional



LES PLATS

DISHES

Steak haché & frites <i>Minced beef & French fries</i>	€ 9,00
Omelette & frites <i>Omelette & French fries</i>	€ 9,00
Moules marinières & frites <i>Mussels in white wine & French fries</i>	€ 12,00
Pâtes à la carbonara Œuf, crème fraîche, lardons <i>Pasta carbonara ~ Egg, sour cream, bacon</i>	€ 10,00
Bavette à l'échalote <i>Flank steak</i>	€ 15,00
PLAT DU JOUR <i>DISH OF THE DAY</i>	€ 12,00



NOS PIZZAS

PIZZAS

L'Orientale € 10,50

Sauce tomate, origan, viande kebab, oignons, sauce blanche

Tomato sauce, oregano, kebab meat, onions, white sauce

La Végétarienne € 10,50

Sauce tomate, origan, poivron, courgette, aubergine, cœur artichaut, mozzarella

Tomato sauce, oregano, pepper, zucchini, aubergine, artichoke heart, mozzarella

La Royale € 10,50

Sauce tomate, origan, jambon, champignons, mozzarella, Emmental, œuf

Tomato sauce, oregano, ham, mushrooms, mozzarella, Emmental cheese, egg

La Fromagère € 10,50

Sauce tomate, origan, Bleu du Vercors, Emmental, mozzarella, chèvre

Tomato sauce, oregano, blue cheese (Vercors), Emmental cheese, mozzarella, goat cheese

La Mexicaine € 10,50

Sauce tomate, origan, égrené de bœuf, chorizo, mozzarella, œuf

Tomato sauce, oregano, shelled beef, chorizo sausage, mozzarella, egg



GALETTES AU SARRAZIN
BUCKWHEAT PANCAKES

Beurre ~ <i>Butter</i>	€ 3,00
Fromage ~ <i>Cheese</i>	€ 4,00
Jambon ~ <i>Ham</i>	€ 4,00
Jambon, fromage ~ <i>Ham, cheese</i>	€ 5,00
Œuf, fromage ~ <i>Egg, cheese</i>	€ 5,00
Œuf, jambon ~ <i>Egg, ham</i>	€ 5,00

LA COMPLÈTE	€ 7,00
<i>Jambon, Gruyère, œuf, oignons</i> <i>Ham, Gruyère cheese, egg, onions</i>	

LA PROVENÇALE	€ 8,00
<i>Courgette, aubergine, oignons, poivron, boulgour</i> <i>Zucchini, aubergine, onions, pepper, bulgur (cereal)</i>	

LA FRAICHAUD	€ 8,50
<i>Cœur artichaut, oignons, champignons, mozzarella, sauce vinaigrette</i> <i>à l'œuf dur</i> <i>Artichoke heart, onions, mushrooms, mozzarella, vinaigrette, hard boiled egg</i>	

LA CAMPAGNARDE	€ 8,50
<i>Épinards, crème fraîche, mozzarella, champignons, lardons</i> <i>Spinach, sour cream, mozzarella, mushrooms, bacon</i>	



GALETTES AU SARRAZIN
BUCKWHEAT PANCAKES

LA FRICASSÉE € 8,50

Blanc de volaille, crème fraîche, champignons, œuf, oignons
Chicken breast, sour cream, mushrooms, egg, onions

LA SAUMONIÈRE € 9,00

Saumon frais, salade, œuf dur, vinaigre balsamique, crème fraîche
Fresh salmon, lettuce, hardboiled egg, balsamic vinegar, sour cream

LA MARITIME € 9,00

Fondue de poireaux, noix de saint jacques, crème fraîche
Melted leek, scallop, sour cream

LA KEBAB € 9,00

Viande veau et dinde, sauce blanche pitta, frites, oignons crus, salade verte
Veal and turkey meat, white pitta sauce, French fries, raw onion, lettuce

LA SAVOYARDE € 9,00

P. de terre, lardons, oignons, Reblochon
Potato, bacon, onions, Reblochon cheese (Savoie)

LA FARANCHINE € 9,00

Choux, oignons, lard fumé, lard nature, lardons, marrons, crème fraîche
White cabbage, onions, smoked bacon, bacon, chestnuts, sour cream



LES DESSERTS

DESSERTS

CRÊPES AU FROMENT ~ CRÊPES

Sucre ~ Sugar € 2,00

Confiture ~ Jam € 3,00

Chocolat chaud ~ Hot chocolate € 4,50

Crème de marrons ~ Chestnut cream € 4,50

Banane, chocolat ~ Banana, chocolate € 5,50

MIÉLLÉE A LA POIRE € 7,50

Crêpe, poire revenue au beurre, citron, pineau blanc, miel, poivre rose, chantilly

Pancake, pear in butter, lemon, white wine, honey, pink pepper, whipped cream

L'ARDÉCHOISE € 7,50

Crêpe, glace vanille, crème marron, crème fraîche, chantilly

Pancake, vanilla ice cream, chestnut cream, sour cream, whipped cream

LA CRÉOLE € 7,50

Crêpe, banane, glace noix de coco, glace mangue, chocolat chaud, chantilly

Pancake, banana, coconut ice cream, mango ice cream, hot chocolate, whipped cream



LES DESSERTS

DESSERTS

L'AUMONIERÈ € 7,50

Crêpe, glace pêche, glace citron, pêche, coulis fraise, amandes

Pancake, peach ice cream, lemon ice cream, peach, strawberry sauce, almonds

LA GRENOBLOISE € 7,50

Crêpe, glace chartreuse, glace noix, chocolat chaud, chantilly

Pancake, chartreuse ice cream, nut ice cream, hot chocolate, whipped cream

LA TANTE SOPHIE € 7,50

Crêpe, pomme, glace cannelle, glace caramel, chantilly

Pancake, apple, cinnamon ice cream, toffee ice cream, whipped cream

Tarte du jour ~ la part € 4,00

Cake of the day ~ piece

Fromage blanc confiture maison € 5,00

Quark cheese with homemade jam

Panna cotta € 5,00

Myrtille, framboise, caramel ou chocolat

Blueberry, raspberry, caramel or chocolate

Glace: 1 boule € 2,20 2 boules € 3,20

Parfum: pêche, mangue, chartreuse, cassis, citron, coco, vanille, chocolat, café, caramel, cannelle, orange, noix, framboise, fraise, Génépi

Ice cream: 1 scoop

2 scoops

Flavour: peach, mango, chartreuse, blackcurrant, lemon, coconut, vanilla, chocolate, coffee, toffee, cinnamon, orange, nut, raspberry, strawberry, Génépi



COUPES GLACÉES SUNDAES

Banana Split € 6,50

Banane, glace vanille, chocolat et fraise, chocolat fondu et chantilly

Banana, vanilla ice cream, chocolate and sauce, strawberry, whipped cream

Alpina € 6,00

Sorbet cassis et framboise, coulis de fraise, chantilly et myrtilles fruits

Blackcurrant and raspberry sorbet, strawberry sauce, whipped cream and blueberries

Dauphina € 6,00

Glace vanille et café, cerneaux de noix, chantilly et caramel liquide

Vanilla and coffee ice cream, shelled walnuts, whipped cream, toffee sauce

3 évêchés € 7,00

Glace citron et Génépy, chantilly et Génépy alcool

Lemon and Génépi ice cream, whipped cream, Génépi liquor

Chartreuse € 7,00

Glace citron et chartreuse, chantilly et chartreuse alcool

Lemon and chartreuse ice cream, whipped cream and chartreuse liquor

Prix in euros ttc

Prices in euros including tax



BOISSONS FRAICHES

COLD DRINKS

Coca Cola	33 cl	€ 2,60
Coca Cola light	33 cl	€ 2,60
Orangina	33 cl	€ 2,60
Ice Tea pêche ~ peach	33 cl	€ 2,60
Jus de fruits ~ Fruit juice	33 cl	€ 2,80

*Ace (citron, orange, carotte), ananas, abricot, pamplemousse, pomme, orange
Ace (lemon, orange, carrot), pineapple, apricot, grapefruit, apple, orange*

Perrier	33 cl	€ 2,60
San Pellegrino	50 cl	€ 3,50
San Pellegrino	100 cl	€ 5,00
Schweppes	33 cl	€ 2,60
Diabolo	25 cl	€ 2,00

(Syrup: lemon, strawberry) with lemonade

Sirop à l'eau	25 cl	€ 1,80
----------------------	--------------	---------------

Syrup with water

BOISSONS CHAUDES

HOT DRINKS

Café ~ Coffee		€ 1,20
Thé ou Tisane	sachet	€ 2,00
<i>Black, Green or Mint tea</i>		
Chocolat chaud ~ Hot chocolate		€ 2,50



LES BIÈRES

BEERS

Panaché	33 cl	€ 2,60
<i>Shandy: mix of beer and lemonade</i>		
Bière pression Leffe	25 cl	€ 3,50
<i>Draft beer Leffe (Belgian)</i>		
Bière pression Heineken	25 cl	€ 2,80
<i>Draft beer Heineken</i>		
Bière pression Affligem	25 cl	€ 4,00
<i>Draft beer Affligem</i>		
Orval ~ dark, Belgian	33 cl	€ 4,00
Chimay ~ dark, Belgian	33 cl	€ 4,00
La Tourmente	33 cl	€ 4,00
<i>Blanche ou génépy ~ White or Génépi</i>		
La 800	33 cl	€ 4,00

APERITIFS

APPETIZERS

Pastis	2 cl	€ 2,80
Muscat	4 cl	€ 2,80
Kir	12 cl	€ 2,80
Whisky	4 cl	€ 4,20
Martini	4 cl	€ 2,80
Porto Suze	4 cl	€ 2,80
<i>Port or Suze (Gentian)</i>		



VIN ROUGE

REDWINE

Bouteille 75 cl	Médoc ~ bottle		€ 20,00
Côte du Rhône	Mageran		€ 15,00
Pichet	Côte du Rhône ~ from jug	verre ~ glass	€ 2,00
¼ l	€ 4,00	½ l	€ 7,00
		1 l	€ 11,00

VIN ROSÊ

ROSÊWINE

Bouteille 75 cl	Côte de Provence	Valadas	€ 15,00
Pichet	Vin de Ardèche ~ from jug	verre ~ glass	€ 2,00
¼ l	€ 3,00	½ l	€ 6,00
		1 l	€ 10,00

VIN BLANC

WHITEWINE

Bouteille 75cl	Apremont Savoie	Roussette	€ 16,00
Pichet	Vin de Pays Sauvignon	verre ~ glass	€ 2,00
¼ l	€ 3,00	½ l	€ 6,00
		1 l	€ 10,00

CIDRE BRUT OU DOUX

CIDER BRUT OR SWEET

Bouteille 75 cl	~ bottle	€ 9,00
Pichet	½ l ~ from jug	€ 7,00
Bolée	~ bowl	€ 4,00

Prix ttc All taxes are included

Gîte Les Mélèzes

Sarl RC GAP 86B115

Siret 338 679 194 00013

