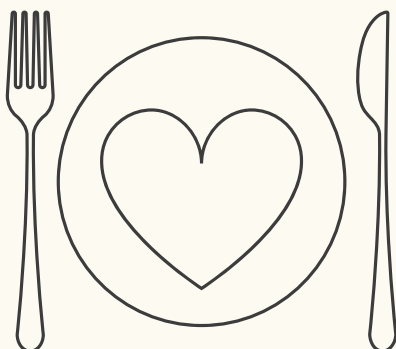




Bienvenue dans notre restaurant

AU COEUR DE L'ADOUX

Là où les saveurs réchauffent le cœur.



DOMAINE DE L'ADOUX



DOMAINE DE
L'ADOUX
RELAX - RECHARGE - EXPLORE

Bienvenue au Cœur de l'Adoux

Là où les saveurs réchauffent le cœur.

Installez-vous et laissez-vous guider par une cuisine sincère et généreuse, élaborée avec des produits frais, locaux et de saison. Le chef et son équipe mettent tout leur savoir-faire et leur passion au service de plats qui invitent au partage, à la découverte et au plaisir. Nous vous souhaitons un délicieux moment parmi nous.

LE MENU

♥ Découvrez les favoris de la maison

Un détour savoureux par la Belgique, au cœur des Alpes du Sud

Au Cœur de l'Adoux vous propose un incontournable de la gastronomie belge, sublimé avec une touche locale et beaucoup de passion.

Carbonades flamandes - Frites belges - Salade

28

Un **grand classique des brasseries flamandes**, revisité avec soin. Bœuf français de qualité supérieure, lentement **mijoté pendant 7 heures dans une bière brune de haute qualité belge**, pour une viande tendre et savoureuse.

Une touche de **confiture artisanale de coing de la vallée de l'Ubaye** ajoute un équilibre parfait entre richesse et douceur.

Accompagnée de véritables **frites belges, croustillantes à souhait grâce à leur cuisson dans la graisse de bœuf**, et notre mayonnaise maison, ce plat généreux est un délice à savourer sans modération!

Un plat réconfortant, parfait pour les vrais gourmands.

Accord Bière : Accord bière : St. Bernardus Abt 12 (Brasserie St. Bernardus) prix à la carte des bières

Bière d'abbaye puissante et chaleureuse, aux notes de prune, cacao et caramel brun, qui prolonge les arômes de la sauce à la bière et sublime le fondant du bœuf mijoté.

LES ENTRÉES

Raviolis artisanaux au fromage et crème à la truffe

16

Artisanal cheese ravioli with truffle cream

Ambachtelijke kaasravioli met truffelroom

Velouté de butternut, crème légère au citron vert et croûtons

14

Butternut squash velouté with light lime cream and croutons

Butternutpompoenvelouté met lichte limoensaus en croutons

Saumon gravlax maison, salade et crème de yuzu

18

Homemade gravlax salmon, salad and yuzu cream

Huisgemaakte zalm gravlax, salade en yuzuroom



Foie gras de canard mi-cuit (80 g), chutney de figues et pain d'épices

20

Semi-cooked duck foie gras (80 g), fig chutney and gingerbread

Halfgegaarde eendenfoie gras (80 g) met vijgenchutney en peperkoek



La Folie d'Ilse: saumon gravlax & foie gras, chutney de figues, pain d'épices

24

Semi-cooked duck foie gras (80 g), fig chutney and gingerbread

Halfgegaarde eendenfoie gras (80 g) met vijgenchutney en peperkoek

Vol-au-vent d'escargots, crème de persillade et salade

18

Snail vol-au-vent, parsley cream and salad

Vol-au-vent van escargots met peterselie room en salade



DOMAINE DE
L'ADOUX
RELAX - RECHARGE - EXPLORE

LES PLATS

Agneau confit 7 heures, pommes de terre grenailles au thym et petits légumes de saison **29**

*Seven-hour slow-cooked lamb, baby potatoes with thyme and seasonal vegetables
7 uur gegaarde lamsvlees, krielaardappelen met tijm en seizoensgroenten*

*Accord bière : Orval Trappiste (Abbaye d'Orval) – prix à la carte des bières
Une bière trappiste de caractère, à la fois sèche, légèrement amère et subtilement épicée. Ses notes complexes et sa belle fraîcheur s'accordent parfaitement avec des plats généreux, rehaussant les saveurs tout en apportant une élégante touche de caractère.*

Entrecôte du pays, frites belges et salade fraîche **28** **Charolais Viande Bovine française**

*Entrecôte, Belgian fries and fresh salad
Entrecote, Belgische frieten en frisse salade*

Sauces : Champignons cueillis du moment ou sauce au poivre **3.5**

*Seasonal Mushrooms or Pepper Sauce
vers geplukte Champignons van het moment of Pepersaus*

*Accord bière : Artevelde (Brasserie Van Steenberghe) – prix à la carte des bières
Une bière blonde légère et rafraîchissante, aux notes fruitées et florales. Sa finesse et son équilibre en font le compagnon idéal pour des plats délicats, des salades fraîches ou simplement pour apprécier un moment convivial entre amis.*

Tagliata de bœuf, pommes de terre grenailles, salade, roquette, pétales de parmesan, olives noires et crème balsamique **29**

*Beef tagliata, baby potatoes, salad, rocket, Parmesan shavings, black olives and balsamic cream
Tagliata van rund, krielaardappelen, salade, rucola, Parmezaanschilfers, zwarte olijven en balsamicocrème*

*Accord bière : Artevelde (Brasserie Van Steenberghe) – prix à la carte des bières
Une bière blonde légère et rafraîchissante, aux notes fruitées et florales. Sa finesse et son équilibre en font le compagnon idéal pour des plats délicats, des salades fraîches ou simplement pour apprécier un moment convivial entre amis.*

LES PLATS*

Magret de canard du Sud-Ouest à l'orange, entier ou demi, légumes de saison et pommes de terre grenailles

34/27

Duck breast from Southwest France with orange, whole or half breast, seasonal vegetables and baby potatoes

Eendenborst uit Zuidwest-Frankrijk met sinaasappel, volledig of half, seizoensgroenten en krielaardappelen

Accord bière : Kwak (Brasserie Bosteels) – prix à la carte des bières

Une bière ambrée au corps généreux, avec des arômes maltés et légèrement caramélisés, accompagnés d'une touche subtile de houblon. Sa rondeur et sa douceur équilibrent à merveille des plats savoureux comme des viandes grillées ou des frites maison, pour une expérience gourmande et réconfortante



Carbonades flamandes, frites belges et salad

28

Belgian beef stew, Belgian fries and salad

Vlaamse stoverij, Belgische frieten en salade

Accord bière : St. Bernardus Abt 12 (Brasserie St. Bernardus) prix à la carte des bières

Bière d'abbaye puissante et chaleureuse, aux notes de prune, cacao et caramel brun, qui prolonge les arômes de la sauce à la bière et sublime le fondant du bœuf mijoté.

Pavé de saumon frais, crème à l'aneth, risotto de petit épeautre et légumes de saison

29

Fresh salmon fillet, dill cream, spelt risotto and seasonal vegetables

Verse zalmfilet, dillecrème, risotto van spelt en seizoensgroenten

Accord bière : Saint-Feuillien Blonde (Brasserie Saint-Feuillien) – prix à la carte des bières

Une bière blonde belge de caractère, légèrement fruitée et maltée, avec une amertume subtile qui équilibre parfaitement sa rondeur. Idéale pour accompagner des plats traditionnels, des viandes grillées ou simplement pour savourer un moment convivial entre amis.

Gnocchis végétariens, crème à l'aneth et petits légumes

24

Vegetarian gnocchi, dill cream and seasonal vegetables,

Vegetarische gnocchi, dillecrème en seizoensgroenten

Supplément crème de truffe

3,5

Truffle cream supplement

Supplement truffelcrème

Accord bière : Vedett IPA (Brasserie Duvel Moortgat) – prix à la carte des bières

Une bière IPA rafraîchissante et aromatique, aux notes fruitées et houblonnées intenses. Son amertume prononcée et sa fraîcheur se marient parfaitement avec des plats relevés, offrant une expérience gustative vive et pleine de caractère.

LES ACCOMPAGNEMENTS



Vraies frites belges, fraîches et faites maison

Belgian fries / Belgische frieten

7

Pommes de terre grenaille

Baby potatoes / Krielaardappelen

6

Bol de salade mixte

Bowl of mixed salad / Gemixte salade

5

Bol de légumes de saison grillés

Grilled vegetables / Gegrilde groenten

6

Bol de Pâte Fraiche

Bowl of fresh pasta / Verse pasta

6

Risotto Petit épeautre

Spelt risotto / Speltrisotto

7



DOMAINE DE
L'ADOUX ***
RELAX - RECHARGES - EXPLORE

LES DESSERTS

Crème Brûlée Vanille Bourbon

Classic vanilla bourbon crème brûlée

Klassieke crème brûlée met bourbon vanille

9

Fromage blanc nature (Ferme de Buissonet)

Plain farm fresh white cheese / Verse platte kaas

6

Supplément confiture: Coing, Fruits rouges, Agrumes ou miel

Jam or honey / Extra confituur of honing

2

Colonel de L'Ubaye : Crème Glacée et Digestif de Génépi

Génépi ice cream with local digestif (Lachanenche distillery)

Génépi roomijs met lokale digestief van distilleerderij Lachanenche

12

Sorbet Citron et Digestif Limoncello

Lemon sorbet paired with a refreshing limoncello digestif (Lachanenche)

Citroensorbet met een verfrissend limoncello digestief (Lachanenche)

12



Gaufre liégeoise façon profiteroles

Liège waffle, profiterole style

Luikse wafel op profiterole-wijze

12

Coupe Dame Blanche

Vanilla sundae chocolate sauce with whipped cream

Vanille ijs chocolade saus met slagroom

12

Assiette de fromages du pays

Local cheese platter

Plankje lokale kazen

12

Moelleux à la châtaigne, crème de marrons

Chestnut moelleux with chestnut cream

Moelleux van kastanje met kastanjeroom

11

Coulant au chocolat, boule de glace vanille, chantilly

Chocolate fondant with vanilla ice cream and whipped cream

Chocoladefondant met vanille-ijs en slagroom

12

LES INCONTOURNABLES

Les incontournables de la montagne

Quand l'hiver s'installe, place aux grands classiques alpins. Découvrez nos spécialités montagnardes préparées avec des fromages 100 % locaux, à savourer dans une ambiance conviviale et réconfortante.

MIN 2 personnes



Fondue des Alpes Ubayennes fromages locale, salade mixte, pain 300gr/pp 20

Fondue from the Ubaye Alps – 100% local cheeses, mixed salad, bread

Fondue uit de Ubaye Alpen – 100% lokale kazen, gemengde salade, brood

Un grand classique de la montagne, à partager sans hésiter.

Notre fondue est préparée avec une sélection de fromages 100 % locaux, fondus lentement pour une texture onctueuse et un goût authentique. Servie avec une salade mixte et du pain, elle incarne la convivialité alpine dans toute sa gourmandise.



Raclette de montagne locale, salade mixte, grenailles persillées 300gr/pp 20

Local Mountain Raclette – mixed salad, parsley potatoes

Lokale berg-raclette – gemengde salade, peterselieaardappeltjes

La raclette comme on l'aime : simple, généreuse et réconfortante.

Fromage 100 % local, fondu à la perfection, accompagné de grenailles persillées et d'une salade fraîche. Un incontournable après une journée au grand air, à savourer dans une ambiance chaleureuse et conviviale.

Suppléments Accompagnements

Assiette de charcuterie mixte

7

Mixed charcuterie platter

Bord gemengde charcuterie

Saumon gravlax

9

Gravlax salmon

Gravlax zalm



DOMAINE DE
L'ADOUX
RELAX - RECHARGES - EXPLORER

PLATS ENFANT

Steak haché, frites et salade

15

Minced beef steak, fries and salad

Steak haché, frieten en salade

Tagliatelles à la sauce bolognaise

15

Tagliatelle with bolognese sauce

Tagliatelle met bolognesesaus

Filet de saumon, petit épeautre et légumes de saison

18

Salmon fillet, spelt and seasonal vegetables

Zalmfilet, spelt en seizoensgroenten



Nuggets de poulet maison, frites et salade

15

Homemade chicken nuggets, fries and salad

Huisgemaakte kipnuggets, frieten en salade

Gnocchis au fromage

12

Cheese gnocchi

Gnocchi met kazen



DOMAINE DE
L'ADOUX
RELAX - RECHARGE - EXPLORE

LES VINS ROUGES

Château Rousset BIO Syrah/Gren, Alpes-de-H-Provence 75 cl	26
Château Rousset BIO Syrah/Gren, Alpes-de-H-Provence 50 cl	18
Tresbaudon, Cuvée Manon, Merlot, Hautes-Alpes	28/7
Tresbaudon, Exception du Lou, Merlot/Gren, Hautes-Alpes	38/9,5
Maison Jaboulet BIO Parallèle 45, Syrah, Rhône	32/8
Le Grand Marrenon, Syrah/Gren, Lubéron	36

LES VINS BLANCS

Château Rousset BIO Verm/Gren, Alpes-de-H-Provence 75 cl	26
Château Rousset BIO Verm/Gren, Alpes-de-H-Provence 50 cl	18
Domaine de Brescou , Viognier, Languedoc BIO	32/8
Domaine de Brescou , Chardonnay, languedoc BIO	29/7
Le Grand Marrenon, Gren/Roussan/Verm, Luberon	36

Les Vins blancs moelleux

Chambre d'Amour, GrMens/SauvBl, Côtés de Gascogne	29/7
Château Mathereau, Sémillon/SauvBl/Gr, Bordeaux	32/8

LES VINS ROSÉES

Château Rousset BIO Verm/Gren, Alpes-de-H-Provence 75 cl	26
Château Rousset BIO Verm/Gren, Alpes-de-H-Provence 50 cl	18
Château Paradis, Rosé, Côtes de Provence	34/9

LES VINS LOCAL EN PICHET

Soleil, Pierrevert, Alpes-de-Haute-Provence: Blanc, Rose, Rouge	
Verre 12 cl	6
pichet de 25 cl	9,5
pichet de 50 cl	16
pichet de 100 cl	28

BULLES ET CHAMPAGNES

Cocktail maison : Champagne avec liqueur de Framboise de l'Ubaye	16
Champagne Premier Cru, Brut, Charles Mignon	65/14
Prosecco, extra Brut, Lamporecchio	35/8

LES COCKTAILS

Aperol / Limoncello Spritz	10
<i>Aperol / Limoncello - Prosecco - Perrier</i>	
Caïperinha	10
<i>Cachaça Rhum - citron vert - sucre de canne</i>	
Cosmopolitan	10
<i>Vodka - cointreau - citron vert - cranberry</i>	
Adoux Punch	10
<i>Rhum Blanc Havana - gin - cranberry - jus d'orange</i>	
GIN Local Lachanenche & Tonic	12
Cuba Libre	10
<i>Rhum Brun - citron jaune - coca cola</i>	
Negroni revisité	12
<i>Martini Rouge - Gin - Aperol</i>	
Picon du patron	12
<i>Picon - vin blanc - Cointreau - vin cuit</i>	
Moscow Mule	12
<i>Vodka - Ginger Beer - citron vert - sucre de canne</i>	

LES APÉRITIFS

Pastis 51/ Ricard 2 cl	3,5
Pastic Local (2cl) Médaille D'or concours de Paris	5
Kir Cassis/Pêche/ Framboise	6
vin au noix, lavande - framboise, orange local	8
Porto	6
Martini Bianco / Rosso	6
Suze	6
Prosecco verre	8
Prosecco bouteille	35
Champagne verre	14
Champagne bouteille	65

LES SOFTS

Les Sodas

Coca Cola 33cl	4
Coca Cola Zero 33cl	4
Orangina 33cl	4
Perrier 33cl	4
Schweppes Agrumes 25cl	3,5
Schweppes Tonic 25cl	3,5

Les Jus de fruits Granini (33cl)

Fraise - Abricot - Pomme - Ananas - Orange	4
--	---

Les Sirops (25cl)

Grenadine - Fraise - Pêche - Citron - Menthe - Myrtille - Orgeat	2,5
--	-----

LES BOISSONS CHAUDES

Expresso	3
Allongée	3
Décaféiné	3
Double Expresso	5
Chocolat chaud	4,5
Cappuccino	4,5
Latte Machiato	4,5
café au Lait	3,5
Thé / Infusion	3
Vin chaud fait maison	8
Supplement Chantilly	1,5

LES MOCKTAILS

Le mot "mocktail" est une combinaison des mots "mock" et "cocktail". "Mock" signifie "faux" ou "imitation" en anglais, tandis que "cocktail" se réfère à un mélange de boissons souvent alcoolisées. Ainsi, un mocktail est une "imitation" de cocktail, c'est-à-dire une boisson sophistiquée et élaborée qui ne contient pas d'alcool.

Sunset	8
<i>Sirop de pêche - Sirop de fraise - Pulco - Jus de ananas - Jus de cranberry</i>	
Arc-en-ciel	7
<i>Sirop de grenadine - Jus d'orange - Pulco - Limonade</i>	
Pink Drink	7
<i>Sirop de grenadine - Schweppes agrumes - Pulco</i>	
Ginger Delight	7
<i>Sirop de grenadine - Jus d'abricot - Ginger beer</i>	
Red Kiss	7
<i>Sirop d'orgeat - Jus de fraise - Pulco</i>	
Green Forest	6
<i>Sirop de menthe - Limonade (ou Tonic)</i>	
Ice Tea Pêche Maison Glacé	6
<i>Sirop de pêche - Pulco - Thé noir maison glacé</i>	



LES BIÈRES BELGES

Bières Belges au fût

Saint Feuillin 25 cl	4,5
Saint Feuillin 50 cl	8
Corsendonck Ambre 25 cl	5,5

Bières Belges en Bouteilles

Cerise - Kriek Liefmans (rouge) 25cl	6,5
Rodenbach (rouge/brune) 25cl	6,5
Artevelde Gentse Leute (blonde)	7
Kwak (ambrée)	7,5
Brugse zot (blonde)	7
St Bernardus Blanche	7
Vedett IPA (IPA)	7
Duvel (blonde)	7,5
Brigand Triple (blonde)	7,5
Orval Trappiste (Ambre)	9
St Bernardus Triple (Blonde)	8
St Bernardus Quadruple (Brune)	8,5

Bières Belges Sans Alcool

Jupiler NA 25cl	5
Brugse Zot (Sportzot)	7
Chouffe NA	7

LES DIGESTIFS

Les Whisky (4cl)

Jack Daniels	9
Ballantines	8
Aerstone	10
Lachananche Laverq local (46%)	14
Aberlour 12 - 14 ans	14 - 16
Knockando 12	12
The Glenlivet	14
Akashi Japonais	11
Woodford reserve bourbon	11

Les Rhums (4cl)

Saint James Blanc	6
Saint James Brun	8
Saint Martin XO 42°	12
Bumbu Original - Cream	10 - 8
Hechicera	12
Zacapa rhum Solera Gran Reserva	16
Zacapa Rhum xo Gran Reserva	24

Les Digestifs (4cl)

Poire williams	10
Liqueur Framboise/ Myrtille / Liqueur de Thym/ Hysope/ Menthe	8
Mirabelle	10
Armagnac	8
Cognac	8
Calvados	8
Cointreau	8
Grand Marnier	9
Get 27	7
Génépi destillation local	8
Génépi noir (selon stock)	18
Limoncello Lachananche local bio (4 cl)	8

PETIT CREUX

Planches 2 personnes (servies avec du pain et du beurre)

Planche Fromage	18
Planche Charcuterie	18
Planche mixte	20

Glaces et sorbet (été)

Vanille, Chocolat, Fraise, Génépi, Citron

1 boule	2,5
2 boules	4,5
3 boules	6
supplement chantilly	1,5
Dame Blanche	12

Crêpes et Gaufres de Liege (hiver)

Nature	4,5
Beurre et sucre	5,5
Confiture / Nutella	6,5
Boule de vanille + sauce chocolat + chantilly	7,5

