

# La Draye

*Gîte d'étape, Auberge, Bistro, Pizzeria*

*Menu à la carte le midi*

*Plat unique le soir*

*Bistro de 8h00 à 20h00*

*Pizzeria, restaurant de 11h45 à 14h00*

*Fermé le lundi et mardi midi en dehors des vacances scolaires*

*Repas du gîte de 19h30 à 20h30*

*Tous les jours vous pouvez commander*

*Raclette ou Fondue, 1 jour avant*

*Vos pizzas ou plats à emporter.*

*Du 1<sup>er</sup> juin au 30 septembre ainsi que les vacances scolaires de 11h00 à 20h00*

*Du 1<sup>er</sup> octobre au 31 mai uniquement le soir  
(Réservation minimum 3 h 00 avant)*

# La Draye

*Gîte d'étape*

*Bistro | Auberge  
Pizzeria*

*Vous présente la Carte*

*Toute l'équipe du gîte de la Draye vous souhaite un bon appétit*

**Menu 20€ (mise en bouche + plat + dessert + café)**

**Nos plats :**

**SALADE DE CHEVRE CHAUD**

(Salade, chèvre chaud, légume de saison, confit de bière)

ou

**SALADE de tourton**

(Tourtons épinard , tourton reblochon, raviole pomme e terre légume de saison, confit de bière)

ou

**ENTRECOTE GRILLEE (200g)**

(Accompagnement, et sauce du jour)

ou

**TERRE MER (en été)**

(Crevettes, escargot, Accompagnement du jour)

ou

**PLAT DU JOUR**

**Nos desserts :**

Faisselle de région (crème de marron ou confiture artisanale)

ou

Salade de fruits de saison

ou

Pomme aux four ou poire au four (à commander au début du repas)

ou

Profiteroles (chantilly et coulis de chocolat 2 boules vanille 1 boule chocolat)

ou

Glace (2 boules)

ou

Plateau de fromages de région

**Menu enfant 10€ :**

Boisson

Steak haché (100g), ou jambon

Frites ou pâtes,

Glace ou dessert du jour

***Le dernier dimanche de chaque mois***

***Le midi***

***Repas de la convivialité autour d'un feu de bois.  
(Grillade ou sardinade, ou andouillette cuite à la braise)***

***Selon les saisons***

***1 fois par mois, le deuxième ou troisième jeudi de  
chaque mois, Le midi***

***Repas dansant avec Elena et Emmanuel Patras.***

***Le soir de la pleine lune***

***Promenade et dégustation de bière chaude, suivie de  
la raclette et du génépi.***

***Renseignement et réservation***

***04 92 20 54 46 ou 06 03 90 30 95***

*50 couchages, 13 chambres*

*Renseignement et réservation*

*04 92 20 54 46 ou 06 03 90 30 95*

[Giteladraye05@gmail.com](mailto:Giteladraye05@gmail.com)

[www.gitedeladraye05.com](http://www.gitedeladraye05.com)

[www.pizza-lha-i.com](http://www.pizza-lha-i.com)

*Ambiance familiale.*

*Repas dansant, soirée a thème,*

*Animation, activité de pleine aire*

*Le gite de la Draye*

*« Une Lumière dans les Hautes Alpes L'Image du Bonheur »*

**Menu 17€ (mise en bouche + pizza + dessert + café)**

**Nos pizzas :**

Voir la carte

---

---

**Nos desserts :**

Faisselle (crème de marron ou confiture artisanale)

ou

Salade de fruits de saison

ou

Pomme aux four ou poire au four (a commander au début du repas)

ou

Profiteroles (chantilly et coulis de chocolat 2 boules vanille 1 boule chocolat)

ou

Glace (2 boules)

ou

Plateau de fromages de région

---

---

**Menu enfant 10€ :**

Boisson

Pizza

Jambon ou champignon ou fromage

Glace ou dessert du jour

## **A la carte :**

### **Croque monsieur 10€**

Jambon ou chèvre accompagnement salade et frite

### **Burger frites 12€**

(Salade, tomate, steak (100g), fromage, sauce au choix : mayonnaise ou ketchup ou moutarde)

### **Assiette de crudités 10€**

(Sauce fromage blanc ciboulette)

### **Assiette de charcuterie de région 14€**

(Jambon, saucisson, terrine de campagne) pour 2 personnes

### **Plancha de Fromage de région 14€**

(3 fromages différent avec confit de bière) pour 2 personnes

### **Salade de chèvre chaud 15€**

(Salade, chèvre chaud, légume de saison, confit de bière)

### **Salade de tourton 15€**

(Tourtons épinard, tourton reblochon, raviole pomme e terre légume de saison, confit de bière)

### **Entrecôte grillée (180g) 18€**

(Accompagnement et sauce du jour)

### **Plat du jour 14€**

### **Pizza regardez la carte de 9 € à 14 €**

(Accompagnement salade verte)

### **Terre mer 18€ (en été)**

(Accompagnement du jour)

### **Tartiflette feux de bois (en été) 14 €**

## **Boissons sans alcool :**

|  |       |       |
|--|-------|-------|
| Sirop a l'eau, diablo  | 25 cl | 1,8 € |
| <b>Bouteille</b>   | 33 cl | 3,5 € |
| Schweppes, Schweppes agrume, Orangina, ice tea, coca cola, coca cola zéro, perrier |       |       |
| Supplément sirop   |       | 0.3 € |

### **Jus de fruit**

|   |       |       |
|---|-------|-------|
| Pomme, pamplemousse, abricot, ananas, tomate, | 25 cl | 3,0 € |
| Eau plate, eau gazeuse                        | 1 L   | 6,0 € |

## **Boissons chaudes :**

|              |       |                |      |              |       |
|--------------|-------|----------------|------|--------------|-------|
| Café         | 1.2 € | Double café    | 2 €  | Café crème   | 1.4 € |
| Grand crème  | 2.5 € | Chocolat chaud | 2.5€ | Thé, tisane  | 2.5€  |
| Bière chaude | 3.5€  | le verre       | 10 € | la bouteille |       |

## **Apéritif :**

|  |       |       |
|--|-------|-------|
| Pastis 51, Ricard  | 2,5cl | 2,5 € |
| Kir vin blanc cassis   |       | 2,5 € |
| Verre de vin ballon  |       | 2,0 € |
| Vin doux, vin de genépi, martini blanc, rosé, rouge, Suze, porto 8cl |       | 2,5 € |

## **Alcool fort**

|  |        |       |
|--|--------|-------|
| Whisky   | 1,5 cl | 2,5 € |
| Whisky, Vodka, Gin, Passoa, Get 27, Get 31, rhum, Malibu | 2,5 cl | 4,0 € |
| Supplément boisson non alcoolisé                         |        | 1,5 € |

### **Digestif**

|                          |      |       |
|--------------------------|------|-------|
| Genépi, cognac, armagnac | 3 cl | 3,5 € |
|--------------------------|------|-------|

## **Bière Pression artisanale les grands cols**

La Tourmente de Briançon

|             |              |           |                    |
|-------------|--------------|-----------|--------------------|
| 15 cl 2.5 € | 25 cl 3.70 € | 50 cl 6 € | Panaché 25cl 3,7 € |
|-------------|--------------|-----------|--------------------|

**Raclette et Fondu 16€ par personne sur réservation un jour avant**

## **Bière artisanale regardez la carte :** (blonde, blanche, ambrée, brune, IPA)

|                                       |             |      |          |
|---------------------------------------|-------------|------|----------|
| La B3 de Briançon (05),               | 25 cl, 33cl | 4.5€ | 8 € 75cl |
| La Sauvage de saint Paul d'Ubaye (04) | 33cl        | 4.5€ | 8 € 75cl |
| Le mont aiguille Clelle (38)          | 33cl        | 4.5€ |          |
| Sulauze de Miramas (13)               | 33cl        | 4.5€ |          |
| Chorges                               | 33cl        | 4.5€ |          |

## **Vins :**

### **Pichet :**

|   |        |               |       |
|---|--------|---------------|-------|
| Rouge côtes du Rhône le bois des grives | 13 %   |               |       |
| Rosé côte de Provence du Garlaban       | 12.5 % |               |       |
| <b>25 cl</b>                            | 4 €    | <b>50 cl</b>  | 6.5 € |
|   |        | <b>100 cl</b> | 10 €  |

### **Bouteille**

#### **Côte de Provence**

##### **Grain d'azur Blanc** **10€**

Ce vin blanc s'accordera parfaitement avec une salade de chèvre frais ou des tournedos de saumon. **Dénomination légale du produit :** vin (IGP Méditerranée Blanc)

**Cépages (Vin) :** 100% Chardonnay Fruité, Floral, Frais

##### **Grain d'azur Rosé** **10€**

Nez : fruité et fin. Bouche : agréable et équilibré.

ACCOMPAGNEMENTS : Avec une soupe de poissons de roche et sa rouille.

**Cépages (Vin) :** Cinsault Appellation **ou IGP :** IGP Méditerranée

##### **Château la Gordonne** **22€** (rosé et blanc)

##### **Bagrau Rognac** **15€** (rouge, blanc, rosé)

Aigues mortes 12,5% mise en bouteille par le propriétaire

##### **Pomarus** vieilli en fût de chêne **22€** (rouge)

#### **Hautes Alpes :** **15€**

**Rouge :** Serre Gavot Vaserres 13,5% indication géographique protégée

En bouche, le vin est chaleureux A servir sur des viandes en sauce ou des fromages affinés

**Cépages (Vin) :** Merlot, Cabernets, Syrah Appellation **ou IGP (Vin) :** Vin de France

**Blanc :** Serre Gavot Vaserres 13,5% indication géographique protégée, mis en bouteille a la propriété (37,5 **8€** et 75 cl **15€**)

**Cépages (Vin) :** 100% chardonnay **Appellation ou IGP (Vin) :** Vin de France

S'accommodera particulièrement avec des poissons cuisinés ou des viandes blanches

## **Snack :**

Sandwich Jambon **5,0 €**  
(Jambon, salade, emmental)

Sandwich saucisson ou terrine de région **6,0 €**  
(Charcuterie, salade, cornichon)

Assiette de crudités **10,0 €**  
(Sauce fromage blanc ciboulette)

Assiette de charcuterie de région **14,0 €**  
(Jambon, saucisson, terrine de campagne) **pour 2 personnes**

Plancha de Fromage de région **14,0 €**  
(3 fromages différent avec confit de bière) **pour 2 personnes**

Tarte **4,0 €**  
Demandez le parfum du jour

Crêpes ou gaufre **3,5 €**  
Confiture, chocolat, sucre, citron

## **Création a base de pate a Pizza**

Duo de Croque **5,0 €**  
Jambon ou chèvre (emmental, crème)

Duo de Wraps **6,0 €**  
(1 salade, chevre, miel et 1 salade, tomate, mozzarella)

Bacon boule **6,0 €**  
(Bacon, tomate, chevre, herbe de Provence, huile d'olive)

Bagna boule **6,0 €**  
(Tomate, salade, œuf, thon, anchois, huile d'olive)

Steak boule **6,0 €**  
(Tomate, steak (100g), mozzarella, pdt, mayonnaise, ketchup)

Silence choco **3,0 €**  
Chocolat noir enrobé de pate a pizza

Banane ou poire choco **4,0 €**  
Fruit et chocolat enrobé de pate a pizza

### Dessert :

|  |      |
|--|------|
| Faisselle (crème de marron ou confiture artisanale)                              | 6,0€ |
| Salade de fruits de saison   | 6,0€ |
| Pomme aux four ou poire au four (a commander au début du repas)                  | 6,0€ |
| Profiteroles (chantilly et coulis de chocolat 2 boules vanille 1 boule chocolat) | 7,0€ |
| Glace (2 boules)   | 4,5€ |
| Dessert du jour  | 5,0€ |
| Plateau de fromages de région  | 7,0€ |
| Crêpe, ou gaufre   | 3,5€ |

### Glaces :

#### Glaces artisanales :

|  |                |              |               |
|--|----------------|--------------|---------------|
| 1 boule 3.00€  | 2 boules 4,5 € | 3 boules 6 € | supplément 1€ |
| Vanille, Chocolat, Café, Caramel, Réglisse, Fraise, Framboise, Citron, Myrtille, Génépi, lavande, Marron |                |              |               |
| Supplément chantilly 1€  |                |              |               |

#### Magnum 2,50€ :

|                |        |         |
|----------------|--------|---------|
| Chocolat blanc | Amande | Classic |
|----------------|--------|---------|

#### Cornetto mini 1€

Vanille Chocolat

#### Cornetto tropical 2,20€

#### Glace à l'eau

|          |           |               |
|----------|-----------|---------------|
| X pop 1€ | Rocket 1€ | Twister 1,50€ |
|----------|-----------|---------------|

### Vin doux :

|        |                    |          |       |
|--------|--------------------|----------|-------|
| Muscat | 15€ bouteille 75cl | le verre | 3.50€ |
|--------|--------------------|----------|-------|

### Vin pétillant

#### Mousseux :

|                    |                         |          |     |
|--------------------|-------------------------|----------|-----|
| Champ Elysées :    | 20 € la bouteille 75 cl | le verre | 6€  |
| Blanc de Blancs :  | 18€ la bouteille 75 cl  | le verre | 6€  |
| Clairette de Die : | 15€ la bouteille 75cl   | le verre | 5€  |
| Cidre doux :       | 10€ la bouteille 75cl   | le verre | 3 € |
| Cidre brut :       | 10€ la bouteille 75cl   | le verre | 3 € |

### En été

|                                  |          |     |
|----------------------------------|----------|-----|
| Cocktail avec alcool, sangria    | Le verre | 6 € |
| Cocktail sans alcool multi fruit | Le verre | 5 € |
| Cocktail sans alcool gazeux      | Le verre | 5 € |

### Fruit pressé selon arrivage.

|  |          |       |
|--|----------|-------|
| Orange, citron, pamplemousse, kiwi, pomme, poire |          |       |
| 1 fruit  | Le verre | 4,5 € |
| 2 fruits   | le verre | 5,5 € |
| Supplément fruit                                 |          | 1.5 € |

*Une lumière dans les Hautes Alpes.*

*l'image du bonheur*



*Gîte de la Draye*

## Information tarif Gîte

| Tarif Gîte  | Adulte                          | enfant -13 | - 4 ans |
|---|---------------------------------|------------|---------|
| Nuit  | 24,75                           | 18,00      | gratuit |
| Demi-pension  | 45,75                           | 35,00      | gratuit |
| Pension complète  | 62,75                           | 48,00      | gratuit |
| Petit déjeuner  | 7,00                            | 7,00       | 4,00    |
| Repas du gîte<br>Entrée, plat, dessert<br>Vin, digestif ou café | 20,00                           | 15,00      | 8,00    |
| Drap par lit  | 8,00                            | 8,00       | 8,00    |
| Drap de couchage<br>Par personnes                               | 5,00                            | 5,00       | 5,00    |
| Panier repas  | 8,50                            | 8,50       | 4,00    |
| Animaux   | 10 euros par séjours par animal |            |         |

### Tarif groupe sans les draps demi-pension

|                   |       |       |
|-------------------|-------|-------|
| 12 à 20 personnes | 42,00 | 33,00 |
| 21 à 30 personnes | 39,00 | 30,00 |
| 31 à 40 personnes | 37,00 | 27,00 |

Pour les mariages, baptêmes, anniversaires, séminaires, location du gîte,

Pension complète, séjours de plus de 3 nuits, ou les séjours jeunes,

**N'hésitez pas à vous renseigner.**

**Les Pizzas Rouges** accompagnées de salade verte **supplément ingrédient** 1,5€

**Anchois** : capres, herbes de Provence, huile d'olive 10€  
**Fromage** : emmental, mozzarella, olives, herbes de Provence, marjolaine 10€  
**Jambon** : emmental, olive, marjolaine 10€  
**Champignon** : emmental, olive, marjolaine 10€  
**Chèvre** : olive, marjolaine 10€

**Napolitaine** : anchois, câpres, mozzarella, olive, marjolaine 11€  
**Provençale** : anchois, poivron, oignon, huile d'olive, herbe Provence, olive 11€  
**Persillade** : persil, ail, poivron, emmental, olive, marjolaine 11€

**Chorizo** : emmental, olive, marjolaine (supplément poivron 1€) 11€  
**Figatelli** : emmental, olive, marjolaine (supplément chèvre 1€) 11€

**Royale** : jambon, champignon, emmental, olive, marjolaine 12€  
**4 Fromages** : chèvre, mozzarella, Bleu du Queyras, emmental, Olive, marjolaine 12€  
**Thon Câpres** : thon, câpres, persillade, emmental, olive, marjolaine 12€

**Les Pizzas Blanches** accompagnées de salade verte **supplément ingrédient** 1,5€

**Champicrème** : champignon, emmental, olive, marjolaine 10€  
**Jambon crème** : emmental, olive, marjolaine 10€  
**Chèvracréme** : chèvre, emmental, olive, marjolaine 10€

**Chèvramiel** : chèvre, miel, emmental, olive, marjolaine 11€  
**Figacréme** : figatelli, emmental, olive, marjolaine 11€

**Thon Câpres** : thon, câpres, persillade, emmental, olive, marjolaine 12€  
**Reine** : jambon, champignon, emmental, olive, marjolaine 12€  
**Campacréme** : lardon, oignon, emmental, olive, marjolaine 12€  
**3 Fromages** : Crème chèvre, reblochon, emmental, olive, marjolaine 12€

**Picéacréme** : lardon, oignon, champignon, emmental, olive, marjolaine 13€  
**Jacques** : chorizo, figatelli, bleu du Queyras, emmental, olive, marjolaine 13€  
**Giselle** : roquefort, poire, noix, emmental, olive, marjolaine **(hivers)** 13€  
**Villardienne** : lardon, oignon, reblochon, emmental, olive, marjolaine 13€

**Les Pizzas Spéciales** accompagnées de salade verte **14€00** **Supplément ingrédient 1€50**

**Forestière** : Base crème moutarde, champignon, poulet, emmental, olive, marjolaine  
**Pastis crevette** : Base Crème fraîche, Persillade, Pastis, crevette, emmental, olive, marjolaine  
**Arménienne** : Base Préparation viande hachée, poivron, oignon, persil, tomate, olive, marjolaine  
**Lha i** : **été** Base mozzarella, tomate rondelle, persillade, herbe de Provence, câpres  
**Jardinière** : **été** Base huile d'olive persillade, tomate rondelle, courgette, champignon, oignon (légume frais) emmental, herbe de Provence, huile d'olive, olive  
**Paul** : **été** Base huile d'olive, courgette, fraîche rondelle, plot de crème, thon, chèvre, emmental, herbe de Provence, olive  
**Pesto** : **été** Base Huile d'olive basilic, rondelle de tomate, chèvre, emmental, olive, marjolaine

**Demandez la pizza du mois?**

**Découvrez**  
**Des nouvelles saveurs.**

*Le Gîte de la Draye*

*« Une Lumière dans les Hautes Alpes, L'Image du Bonheur »*

*Gîte de la Draye le Hameau de la montagne 05200 Crots*

**04 92 20 54 46 ou 06 03 90 30 95**

[Giteladraye05@gmail.com](mailto:Giteladraye05@gmail.com)

[www.gitedeladraye05.com](http://www.gitedeladraye05.com) [www.pizza-lha-i.com](http://www.pizza-lha-i.com)

**Dégustez nos bières artisanales**

**De Provence et du Dauphiné**

*Luc a sélectionné 6 brasseries*

*En passant par les départements du 13, 04, 38 et du 05*

| LAGER                        | DEGRES | PROVENANCE                | CONTENANCE   | PRIX (€) |
|------------------------------|--------|---------------------------|--------------|----------|
| La Bullodrome                |        | Mont Aiguille Clelle (38) | 33 Cl        | 4,5      |
| BLONDES                      | DEGRES | PROVENANCE                | CONTENANCE   | PRIX (€) |
| La Cattus                    | 6,5°   | Briançon (05)             | 25 Cl / 75Cl | 4,5 / 8  |
| La Sauvage                   | 5,7°   | Vallée de l'Ubaye (04)    | 33 Cl / 75Cl | 4,5 / 8  |
| La Sulauze                   | 5,5°   | Miramas (13)              | 33 Cl        | 4,5      |
| la caturige                  | 6      | chorges (05)              |              | 4,5      |
| La Préambulle                | 4,5°   | Mont Aiguille Clelle (38) | 33 Cl        | 4,5      |
| BLONDES SPECIALES            | DEGRES | PROVENANCE                | CONTENANCE   | PRIX (€) |
| La Féline Branche de Génépi  | 6°     | Briançon (05)             | 25 Cl        | 4,5      |
| La Sauvage Fleur de Génépi   | 6°     | Vallée de l'Ubaye (04)    | 33 Cl / 75Cl | 4,5 / 8  |
| la culminante au Genepi      | 6°     | chorges (05)              |              | 4,5      |
| La Sour Noise Blonde         | 5°     | Sulauze - Miramas (13)    | 33 Cl        | 4,5      |
| au bout ddu quai             | 6,5    | Miramas (13)              | 33cl         | 4,5      |
| BLANCHES                     | DEGRES | PROVENANCE                | CONTENANCE   | PRIX (€) |
| La Sulauze                   | 5,5°   | Miramas (13)              | 33 Cl        | 4,5      |
| La glaciale                  | 5°     | Chorges (05)              |              | 4,5      |
| La Somnambulle               | 5°     | Mont Aiguille Clelle (38) | 33 Cl        | 4,5      |
| L'AMBREE                     | DEGRES | PROVENANCE                | CONTENANCE   | PRIX (€) |
| Chatte en feu                | 6,5°   | Briançon (05)             | 25 Cl / 75Cl | 4,5 / 8  |
| La Sauvage                   | 5,5°   | Vallée de l'Ubaye (04)    | 33 Cl / 75Cl | 4,5 / 8  |
| biere provencale Barley wine | 10     | Miramas (13)              | 33 Cl        | 4,5      |
| Dure a cuire                 | 7,5°   | Chorges (05)              | 33 Cl        | 4,5      |
| BRUNES                       | DEGRES | PROVENANCE                | CONTENANCE   | PRIX (€) |
| La Sauvage                   | 5,5°   | Vallée de l'Ubaye (04)    | 33 Cl / 75Cl | 4,5      |
| La Noctambulle*              | 5,2°   | Mont Aiguille Clelle (38) | 33 Cl        | 4,5      |
| DOREE                        | DEGRES | PROVENANCE                | CONTENANCE   | PRIX (€) |
| La Bull'ette                 | 6,5°   | Mont Aiguille Clelle (38) | 33 Cl        | 4,5      |
| Indian Pale Ale              | DEGRES | PROVENANCE                | CONTENANCE   | PRIX (€) |
| la mandibulle                | 6      | Mont Aiguille Clelle (38) | 33 Cl        | 4,5      |
| La Pit Bulle ♥               | 6      | Mont Aiguille Clelle (38) | 33 Cl        | 4,5      |
| Pan Pan Cul Cul              | 7°     | Sulauze - Miramas (13)    | 33 Cl        | 4,5      |
| gose illa                    | 5      | Miramas (13)              | 33 Cl        | 4,5      |
| Autres                       | DEGRES | PROVENANCE                | CONTENANCE   | PRIX (€) |
| Biere chaude                 | 0      | briancon                  | 75 cl        | 10€      |



Tous les jours vous pouvez commander

*Nota Bene*

Vos pizzas ou plats à emporter.

*Du 1<sup>er</sup> juin au 30 septembre ainsi que les vacances scolaires de  
11h00 à 20h00*

*Du 1<sup>er</sup> octobre au 31 mai uniquement le soir  
(Réservation minimum 3 h 00 avant)*

*Gîte de la Draye le Hameau de la montagne 05200 Crots*

*04 92 20 54 46    ou    06 03 90 30 95*

[\*Giteladraye05@gmail.com\*](mailto:Giteladraye05@gmail.com)

[\*www.gitedeladraye05.com\*](http://www.gitedeladraye05.com)

[\*www.pizza-lha-i.com\*](http://www.pizza-lha-i.com)

---

*Respectez les gestes barrière*

*Lavage des mains*

*Toussez ou éternué dans vos bras ou mouchoir*

*Respecter une distance minimum de 1 M entre chaque personne*

*Prévoyez de porter un masque*

*Désinfectez ou mettez des gants sur ce que vous touchez*