

# La Draye

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

## Restaurant Pizzeria

### Sur réservation

|   |  |
|---|--|
| <b>Lundi</b>  | <b>12h00 – 13h45</b><br>Le soir, ouvert les vacances scolaire zone B |
| <b>Mercredi</b><br><b>Jeudi</b>                     | Ouvert, les vacances scolaire zone B                                 |
| <b>Vendredi</b><br><b>Samedi</b><br><b>Dimanche</b> | <b>12h00 – 13h45</b><br><b>19h30 -20h30</b>                          |

**Nous travaillons dans une cuisine qui utilise du gluten, tous les jours.**

Nous ne proposons pas de menu spécial pour les personnes intolérantes à quelque aliment que ce soit.

Nous nous attachons à prévenir toute contamination croisée ;

Malheureusement le risque persiste, car nos cuisines traitent un certain nombre d'allergènes.

Nous ne pouvons pas garantir que nos plats ne soient sans allergènes ou strictement adaptés aux personnes allergiques.

**Nos plats, sauces et pâte à pizza sont élaboré, transformé,et cuit sur place.**

Pour les plats et dessert du jour vous pouvez demaner les allergène

## Lundi midi

|                     |  |                |
|---------------------|--|----------------|
| Burger revisité (7) | Pain artisanal, steak hachée d'agneau 140g, coppa, mozzarella, oignon confit, Chevre, cornichon, Accompagnement salade | <b>17.10 €</b> |
| Pizza à l'assiette  | 28 cm Au choix parmi la carte, parsemé de salade verte   |                |
| Pizzas à partager   | 40 cm Au choix parmi la carte, <b>sans</b> salade <b>ni</b> couvert <b>ni</b> assiette                                 |                |

## Pizzas (allergènes 1,7)

### Rouge

|                    |  |                |
|--------------------|--|----------------|
| Fromage            | Emmental, marjolaine, olive                      | <b>15,00 €</b> |
| Anchois            | marjolaine, olive                                |                |
| Jambon             | Emmental, jambon, marjolaine, olive              |                |
| Chorizo            | Emmental, chorizo, marjolaine, olive             |                |
| Chèvre             | Emmental, chèvre, marjolaine, olive              |                |
| Royale             | Emmental, jambon, champignon, marjolaine, olive  | <b>16,00 €</b> |
| Persillade         | Emmental, persil, ail, herbes de Provence, olive |                |
| L'originale (3, 8) | Emmental, bleu, œuf, marjolaine, olive           |                |

### Blanche

|              |   |                |
|--------------|---|----------------|
| Chèvre miel  | Emmental, chèvre, miel, marjolaine, olive               | <b>15,00 €</b> |
| 3 fromages   | Emmental, chèvre, reblochon, marjolaine, olive          | <b>16,00 €</b> |
| Jack         | Emmental, bleu, figatelli, chorizo, marjolaine, olive   |                |
| Piceacrème   | Emmental, lardon, oignon, champignon, marjolaine, olive |                |
| Villardienne | Emmental, lardon, oignon, reblochon, marjolaine, olive  |                |
| Durance (4)  | Truite fumée, champignon, estragon, olive               |                |

### Spéciale

|                 |   |  |
|-----------------|---|--|
| Forestière (10) | Base crème moutarde emmental, poulet, champignon, marjolaine, olive   |  |
| *Revisité (3)   | Bord roulé mozzarella, crème,<br>Sur une base de sauce tomate, champignon, œuf, emmental,<br>En sortie de four : salade, plot de crème, jambon cru, marjolaine, olive |  |
| Arménienne      | Préparation viande hachée, sauce tomate, poivron, oignon, persil, marjolaine, olive   |  |
| * Calzone (3)   | Base sauce tomate, emmental, œuf, au-dessus, crème chèvre herbe   |  |

**Pour une table de + de 5 pizzas individuelles nous vous ferons des grandes pizzas 40 cm**

(Le temps d'attente sera moins long, le nombre de pizza sera divisé par 2) Vous pouvez choisir des moitiés

**Tarif identique que des pizzas 28cm par personne avec Couvert, assiette et salade.**

[Le soir](#)

[menu unique 20 €](#)

## Vacances scolaires de la zone B

### Mercredi midi

#### Grillades au choix

Accompagnement salade verte, pomme de terre four, crème

Côte de bœuf 400g **25,00 €**

Cote d'agneau 240g **21,00 €**

Saucisse merguez de région 180 g **17,00 €**

### Jeudi midi

#### Plateaux de région à partager

Charcuteries, fromages, crudités Par personne **14,00 €**

#### Le soir

Fondu 25 €

ou

Raclette 26€

---

### Vendredi, Samedi, Dimanche

#### Menu 12h / 13h45

**Entrée + dessert 12,00 €**

**Entrée + plat ou plat + dessert 18,00 €**

**Entrée + plat + dessert 22,00 €**

#### Entrée

Caillette de montagne

ou

Soupe à l'oignon

#### Plat

Omelette du cuisinier (3,7)

ou

Pizza royale (sauce tomate, jambon, champignon, emmental)

ou

Plat du jour

#### Dessert

Salade de fruit de saison

ou

Crêpe maison avec chantilly

ou

Duo vanille chocolat

Boules de glace vanille blanche et noir, Nappage de chocolat blanc et noir

#### Le soir

Grande pizza à partager

ou

menu unique 20 €



Plat  
Dessert

## Moins de 12 ans Menu enfant (allergènes 1,7)

12,50 €

Steak haché accompagnement du jour  
glace à l'italienne

Supplément / pers  
Ingrédient

Couvert : **3,00 €** Assiette : **2,00 €** Œuf : **1,50 €** Salade verte : **5,00 €**  
Champignon oignon, poivron, chèvre, jambon, mozzarella, emmental **1,00 €**

\*

Ne peux pas être réalisable pour faire des moitiés en pizza 40 cm

## Dessert

Crêpe Maison avec chantilly (1,7) (sucre, chocolat ou confiture) **5,20 €**

Assiette de Fromage de région **5,20 €**

Salade de fruit de saison () **5,20 €**

## Glaces

Artisanales (7)

1 boule **3.60 €**

2 boules **5.60 €**

3 boules **7.60 €**

### Sorbet de l'Embrunais

Fraise

Citron

Myrtille

Pêche

Melon

Verveine

Framboise

Poire

Argousier

Fruit de la passion

Cassis

### Glace du Champsaur

Vanille

Chocolat

Caramel

Noix de coco

Café

Pistache

Miel

Lavande

Genépi

Marron

Pain d'épice

À l'italienne (allergène 7)

**3.60 €**

Vanille – chocolat

Vanille – caramel

Fraise

Bubble gum

Supplément par ingrédient chantilly, banane, chocolat **1.50 €**

Alcool **2.50 €**

**Information Allergènes :** 1 céréales avec gluten, 2 crustacés, 3 œufs, 4 poissons, 5 arachides, 6 sojas, 7 lait, 8 fruits à coque, 9 céleri, 10 moutarde, 11 graine de sésame, 12 anhydride sulfureux et sulfites, 13 lupin, 14 mollusque