



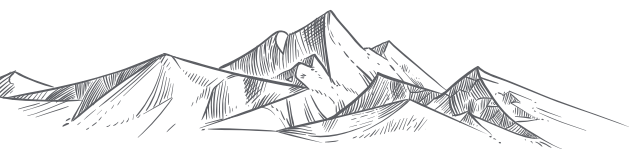
LA FERME D'HUBERT

CUISINE ALPINE

La Ferme d'Hubert et sa terrasse vous accueillent au cœur du village de l'Alpe d'Huez autour d'une cuisine simple et de saison. Au cœur de notre proposition culinaire se trouve la cuisson au feu de bois grâce à nos braseros, symbole de convivialité et de partage, où ingrédients sourcés localement, inspirations du monde et produits nobles se rencontrent pour créer des plats savoureux et gourmands.

La Ferme d'Hubert and its terrace welcome you to the heart of the village of l'Alpe d'Huez to enjoy simple, seasonal cuisine. At the heart of our culinary offering is wood-fired cooking using our braziers, a symbol of conviviality and sharing, where locally sourced ingredients, inspirations from around the world and noble products come together to create tasty, gourmet dishes.





FRAÎCHEUR DU DÉPART FRESH START

Entrées / Starters

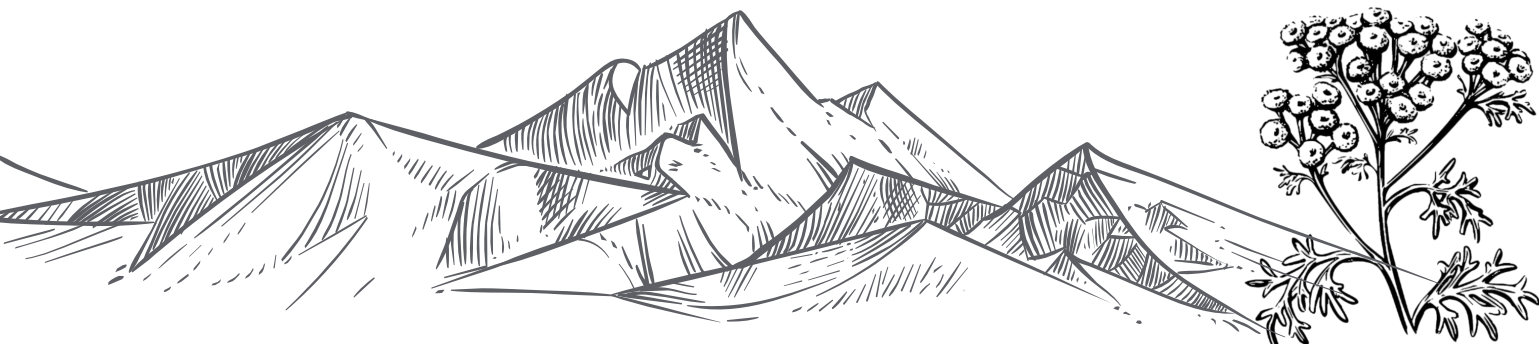
Stracciatella au citron vert, jeunes tomates, huile de basilic <i>Stracciatella with lime, tomatoes, basil oil</i>	18 €
Caesar salade, blanc de poulet grillé, sauce Caesar <i>Caesar salad, grilled chicken breast, Caesar sauce</i>	24 €
Crudo de daurade royale aux aromates <i>Crudo of sea bream with herbs</i>	22 €
Gaspacho de concombre mentholé <i>Cucumber gazpacho with mint</i>	16 €

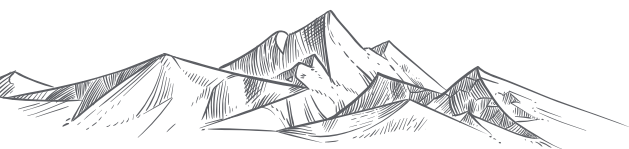
Pâtes / Pasta

Rigatoni ragoût de bœuf, pecorino romano <i>Rigatoni with beef ragout, pecorino romano</i>	26 €
Linguine au homard bleu, bisque herbacée <i>Linguine with blue lobster, herbaceous bisque</i>	45 €
Spaghetti tomate et basilic <i>Spaghetti with tomato and basil</i>	23 €
Risotto au miel et safran <i>Risotto with honey and saffron</i>	28 €

Bœuf et poulet origine France. Prix nets TTC service compris.
Tous nos produits sont issus d'arrivages journaliers, il se peut qu'il y ait des manquants.

*Beef and chicken from France. Net prices include service.
All our products come from daily deliveries, so there may be shortages.*





SUR LE GRILL ON THE GRILL

Poissons / Fish

Poulpe grillé, sauce vierge <i>Grilled octopus, virgin sauce</i>	29 €
Camerone rôtie au beurre d'ail <i>Roasted camerone with garlic butter</i>	28 €
Truite grillée, condiment chorizo <i>Grilled trout with chorizo condiment</i>	28 €

Viandes / Meat

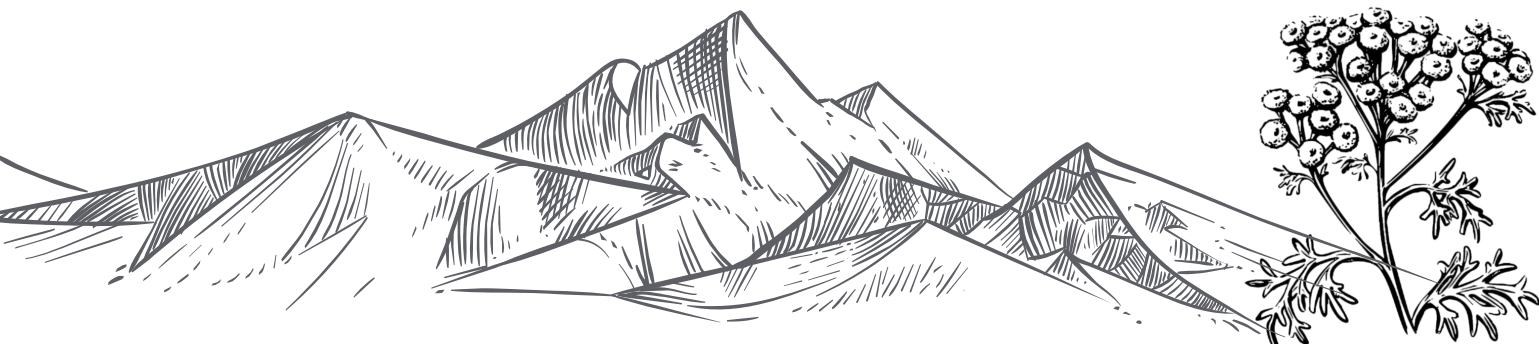
Bavette Angus 300 g, sauce béarnaise <i>Angus flank steak 300 g, Béarnaise sauce</i>	34 €
Coquelet en crapaudine au thym citron, tzatziki <i>Cockerel with lemon thyme and tzatziki</i>	28 €
Carré d'agneau, sauce chimichurri <i>Rack of lamb with chimichurri sauce</i>	36 €
Côte de bœuf Black Angus 1,2 kg (pour 2 personnes) <i>Black Angus prime rib 1.2 kg (for 2 people)</i>	115 €

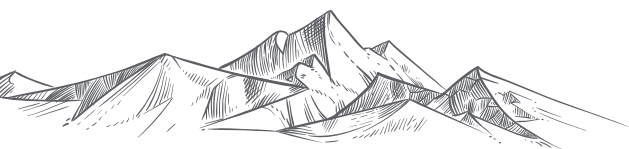
Garnitures / Sides

Un accompagnement au choix : caponata d'aubergines, légumes grillés, écrasé de pommes de terre aux herbes fraîches, cœur de sucrine
A choice of side dishes: aubergine caponata, grilled vegetables, mashed potatoes with fresh herbs, sucrine heart

Côte de bœuf et bavette origine Irlande. Coquelet et agneau origine France. Prix nets TTC service compris. Tous nos produits sont issus d'arrivages journaliers, il se peut qu'il y ait des manquants.

Rib of beef and flank steak from Ireland. Cockerel and lamb from France. Net prices include service. All our products come from daily deliveries, so there may be shortages.





PLAISIR À L'ARRIVÉE
PLEASURE AT THE FINISH LINE



Variation autour du chocolat, praliné d'antan 12 €
Chocolate variation, old-fashioned praline

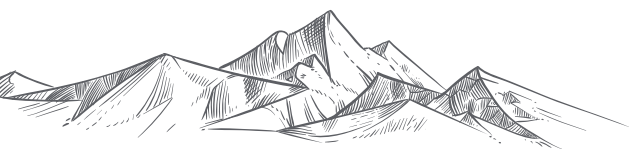
Fraises rafraîchies au basilic, sorbet fraise 12 €
Strawberries with basil, strawberry sorbet

Myrtille dans l'esprit d'une panna cotta 12 €
Blueberry panna cotta style



Prix nets TTC service compris. Net prices including service.





LE BRUNCH DU DIMANCHE OUR SUNDAY BRUNCH



Brunch et bien-être

Brunch gourmand composé d'une boisson chaude, d'un jus de fruits, d'un buffet de mets froids salés et sucrés, d'une déclinaison de l'œuf selon vos envies, d'une pièce de viande ou de poisson cuite au brasero.

49 €

À l'issue de votre brunch, nous vous invitons à profiter de notre espace bien-être extérieur : piscine chauffée, sauna et bain nordique.

Brunch and wellness

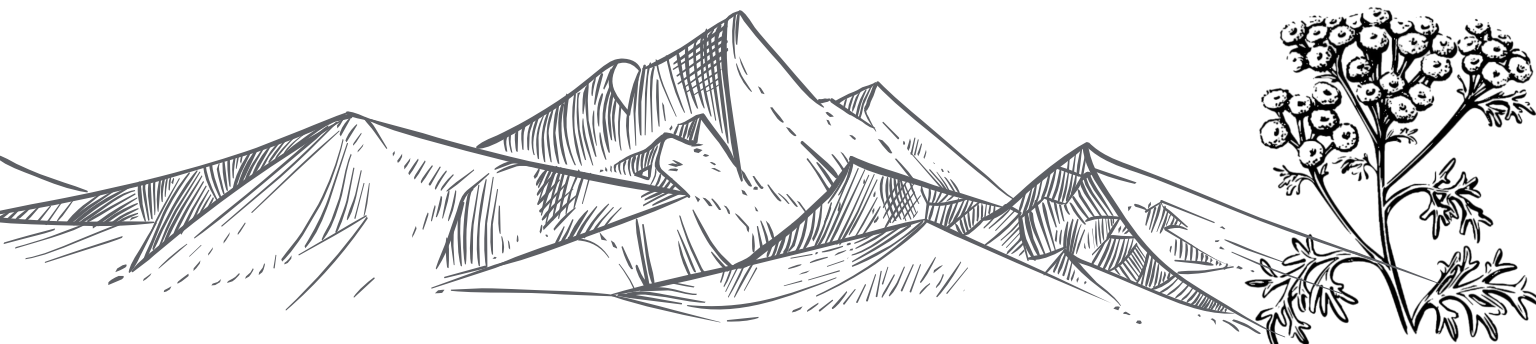
A gourmet brunch including a hot drink, fruit juice, a buffet of sweet and savoury cold dishes, a choice of egg dishes and a piece of meat or fish cooked in the brazier.

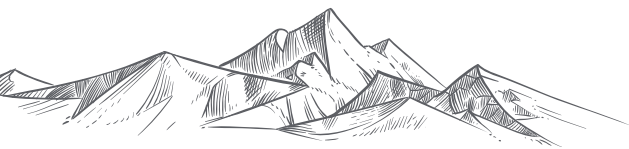
49 €

After your brunch, we invite you to take advantage of our outdoor wellness area: heated swimming pool, sauna and Nordic bath.

Liste des allergènes disponible sur demande. Prix nets TTC service compris.

List of allergens available on request. Net prices include service.





ALLERGÈNES

Stracciatella / *Stracciatella*



Caesar salade / *Caesar salad*



Crudo de daurade / *Crudo of sea bream*



Rigatoni ragoût de bœuf / *Rigatoni with beef ragout*



Linguine au homard / *Linguine with blue lobster*



Spaghetti tomate et basilic / *Spaghetti with tomato and basil*



Risotto au miel et safran / *Risotto with honey and saffron*



Poulpe grillé / *Grilled octopus*



Camerone rôtie / *Roasted camerone*



Truite grillée / *Grilled trout with chorizo condiment*



Bavette Angus 300 g / *Angus flank steak 300 g*



Coquelet en crapaudine / *Cockerel*



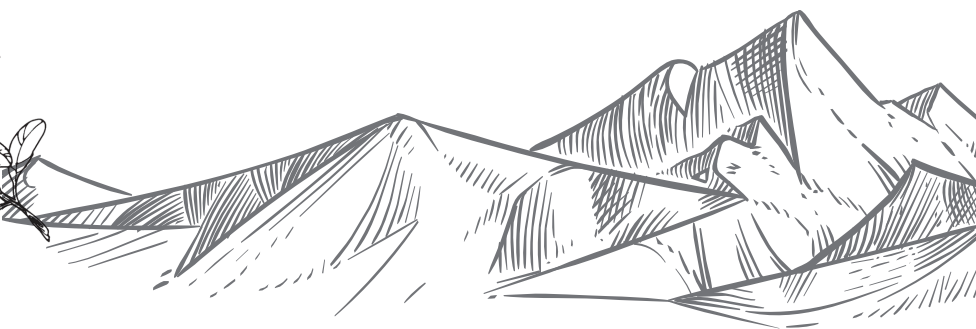
Variation autour du chocolat / *Chocolate variation*

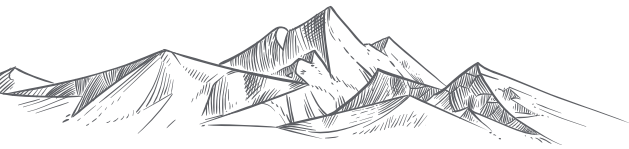


Fraises rafraîchies / *Strawberries with basil*



Myrtille dans l'esprit d'une panna cotta / *Blueberry panna cotta style*





ALLERGÈNES



Gluten / *Gluten*



Crustacés / *Shellfish*



Oeuf / *Egg*



Moutarde / *Mustard*



Produits laitiers / *Dairy products*



Céleri / *Celery*



Soja / *Soya*



Sésame / *Sesame*



Fruits à coque / *Nuts*



Sulfites / *Sulphites*



Poisson / *Fish*



Lupin / *Lupins*



Mollusque / *Mollusc*



Arachide / *Peanut*

