



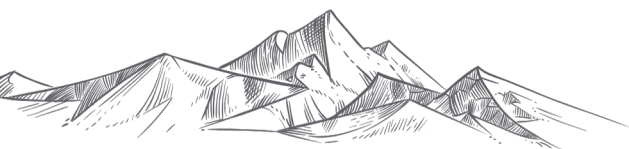
LA FERME D'HUBERT

CUISINE ALPINE

La Ferme d'Hubert et sa terrasse vous accueillent au cœur du village de l'Alpe d'Huez autour d'une cuisine sincère, simple et de saison. Face aux sommets, dans un cadre unique baigné de lumière, nous vous invitons à partager des instants gourmands, entre convivialité, produits locaux et saveurs ensoleillées. Notre carte met à l'honneur les ingrédients de saison, sublimés par la générosité d'une cuisine qui célèbre la fraîcheur et le plaisir de la table. Pour prolonger cette parenthèse de détente, l'espace bien-être extérieur avec piscine vous est accessible pour vivre pleinement l'été à la montagne.

La Ferme d'Hubert and its terrace welcome you in the heart of Alpe d'Huez village for a sincere, simple, and seasonal cuisine. Facing the mountain peaks, in a uniquely sunlit setting, we invite you to enjoy gourmet moments filled with conviviality, local produce, and sun-kissed flavours. Our menu showcases seasonal ingredients, elevated by the generosity of a cuisine that celebrates freshness and the joy of sharing good food. To extend this moment of relaxation, our outdoor wellness area with pool is open to guests — the perfect way to embrace summer in the mountains.





ENTRÉES STARTERS

Tartare de truite délicatement acidulé
Lightly tangy trout tartare 18 €

Jambon de Savoie fondant, melon et roquette poivrée
Melt-in-your-mouth Savoie ham, melon and peppery arugula 16 €

Carpaccio de bœuf tendre, ail des ours et parmesan
Tender beef carpaccio, wild garlic and parmesan 18 €

Tomates anciennes savoureuses, burrata crémeuse
Tasty heirloom tomatoes and creamy burrata 18 €

Gaspacho vert ultra frais, ricotta citronnée et huile d'herbes
Fresh green gazpacho, lemon-infused ricotta and herb oil 16 €

ASSIETTES ESTIVALES SUMMER PLATES

César au poulet croustillant, version classique et généreuse
Generous crispy chicken Caesar salad 24 €

Poke bowl façon estivale, colorée et gourmande
Colorful and hearty summer poke bowl 24 €

Lobster roll, frites dorées et salade croquante
Lobster roll, golden homemade french fries and crisp salad 32 €

Aubergines à la parmigiana, fondantes et gratinées
Melt-in-your-mouth eggplant parmigiana, oven-gratinated 24 €

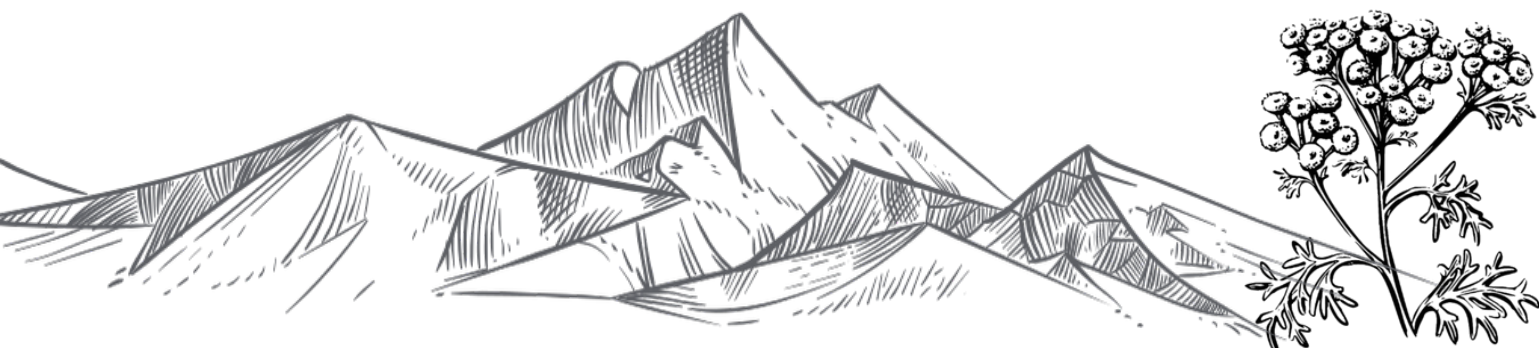
Arrotolato gratinée au four, pommes de terre, béchamel et pesto
Oven-gratinated arrotolato with béchamel, potatoes and pesto 26 €

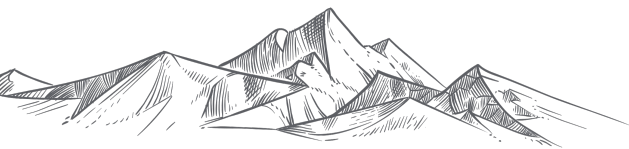
PÂTES PASTA

Spaghetti aux tomates fraîches, tout en légèreté
Lightly dressed spaghetti 24 €

Spaghetti bolognaise mijotée
Richly simmered bolognese spaghetti 26 €

Spaghetti au pesto d'ail des ours, intense et aromatique
Intensely aromatic wild garlic pesto spaghetti 24 €





VIANDES MEAT

Entrecôte juteuse et grillée (300 g) <i>Juicy grilled ribeye steak (300 g)</i>	34 €
Suprême de volaille, peau croustillante et chair moelleuse <i>Crispy-skinned, tender half roasted chicken</i>	30 €
Burger de bœuf savoureux, pain brioché toasté <i>Flavour-packed beef burger on toasted brioche bun</i>	28 €

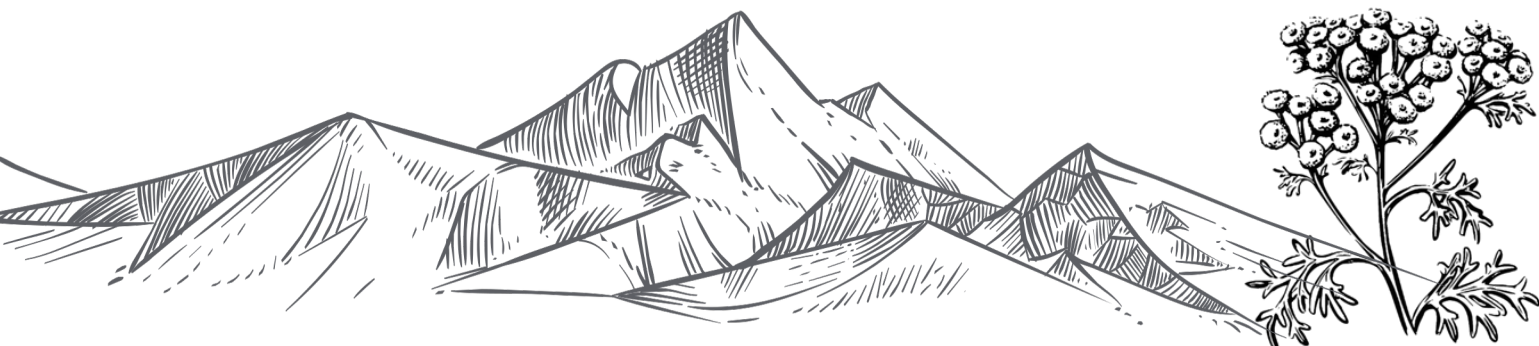
POISSONS FISH

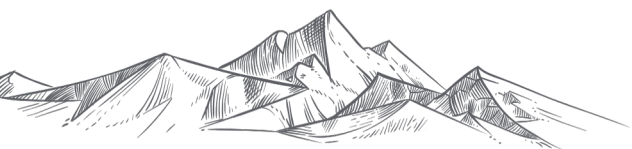
Poisson du moment <i>Catch of the moment</i>	Prix du marché
Poulpe grillé tendre, caponata fondante et crème de burrata <i>Tender grilled octopus, soft caponata and burrata cream</i>	30 €

GARNITURES SIDE DISHES

Deux garnitures et une sauce maison au choix pour les viandes et poissons :
Sauces : chimichurri vif / sauce tartare relevée / sauce poivre crémeuse
Garnitures : frites croustillantes / salade fraîche / légumes du jour

A choice of two sides and a homemade sauce are included for meat and fish:
Sauces: zesty chimichurri / bold tartar / creamy pepper
Sides: crispy homemade french fries / fresh salad / seasonal vegetables





DESSERTS

Cookie tiède, noix de macadamia et glace vanille (pour deux) <i>Warm macadamia cookie with vanilla ice cream (for two)</i>	16 €
Soupe de fraise acidulée, touche de citron et nuage de mascarpone <i>Zesty strawberry soup, lemon notes and mascarpone cloud</i>	12 €
Pavlova aux fruits rouges crousti-fondante <i>Red berries pavlova, crisp and creamy</i>	12 €
Tiramisu traditionnel au café <i>Traditional coffee tiramisu</i>	12 €
Faisselle nature onctueuse <i>Creamy plain faisselle</i>	12 €
Faisselle à la confiture artisanale de myrtilles <i>Faisselle with artisanal blueberry jam</i>	14 €
Faisselle au miel de nos montagnes <i>Faisselle with mountain honey</i>	14 €

