



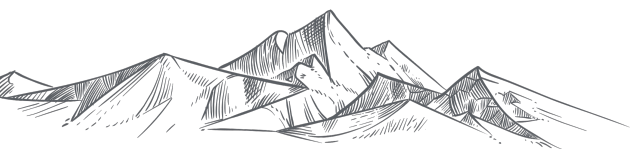
LA FERME D'HUBERT

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

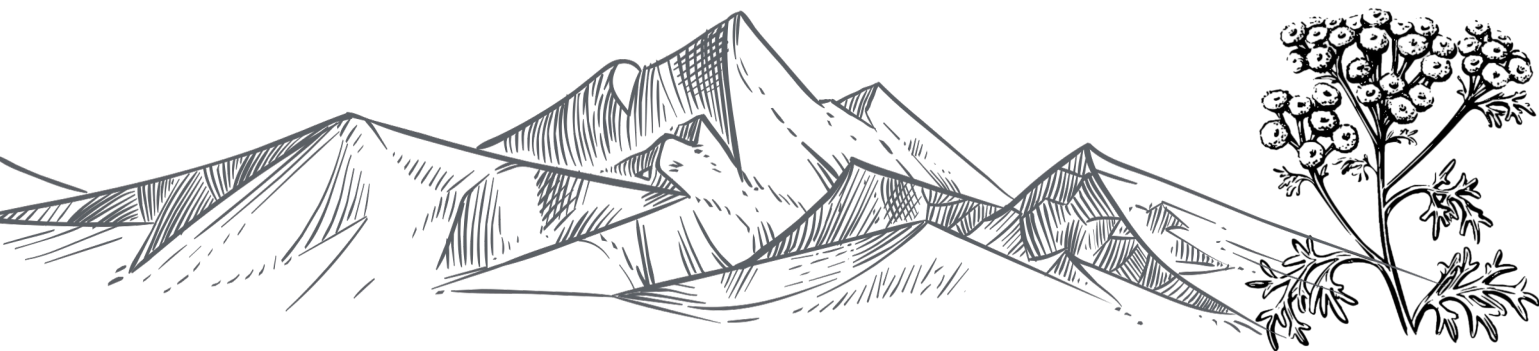
Tartare de truite délicatement acidulé <i>Lightly tangy trout tartare</i>	18 €
Jambon de Savoie fondant, melon et roquette poivrée <i>Melt-in-your-mouth Savoie ham, melon and peppery arugula</i>	16 €
Carpaccio de bœuf tendre et parmesan <i>Tender beef carpaccio and parmesan</i>	18 €
Tomates anciennes savoureuses, burrata crémeuse <i>Tasty heirloom tomatoes and creamy burrata</i>	18 €
Gaspacho vert ultra frais, ricotta citronnée et huile d'herbes <i>Fresh green gazpacho, lemon-infused ricotta and herb oil</i>	16 €

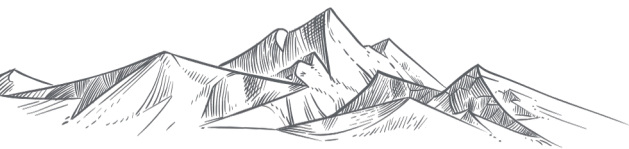
ASSIETTES ESTIVALES SUMMER PLATES

César au poulet croustillant, version classique et généreuse <i>Generous crispy chicken Caesar salad</i>	24 €
Salade montagnarde : chèvre chaud pané, Saint-Marcellin, saumon fumé et noix <i>Mountain-style salad: warm breaded goat cheese, Saint-Marcellin, smoked salmon and walnuts</i>	26 €
Lobster roll, frites dorées et salade croquante <i>Lobster roll, golden homemade french fries and crisp salad</i>	32 €
Aubergines à la parmigiana, fondantes et gratinées <i>Melt-in-your-mouth eggplant parmigiana, oven-gratinated</i>	24 €
Arrotolato gratinée au four, pommes de terre, béchamel et pesto <i>Oven-gratinated arrotolato with béchamel, potatoes and pesto</i>	26 €

PÂTES PASTA

Spaghetti aux tomates fraîches, tout en légèreté <i>Lightly dressed spaghetti</i>	24 €
Spaghetti bolognaise mijotée <i>Richly simmered bolognese spaghetti</i>	26 €
Spaghetti au pesto, intense et aromatique <i>Intensely aromatic pesto spaghetti</i>	24 €





VIANDES MEAT

T-bone de bœuf juteux et grillé <i>Juicy grilled beef T-bone</i>	7 € les 100 g
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 €

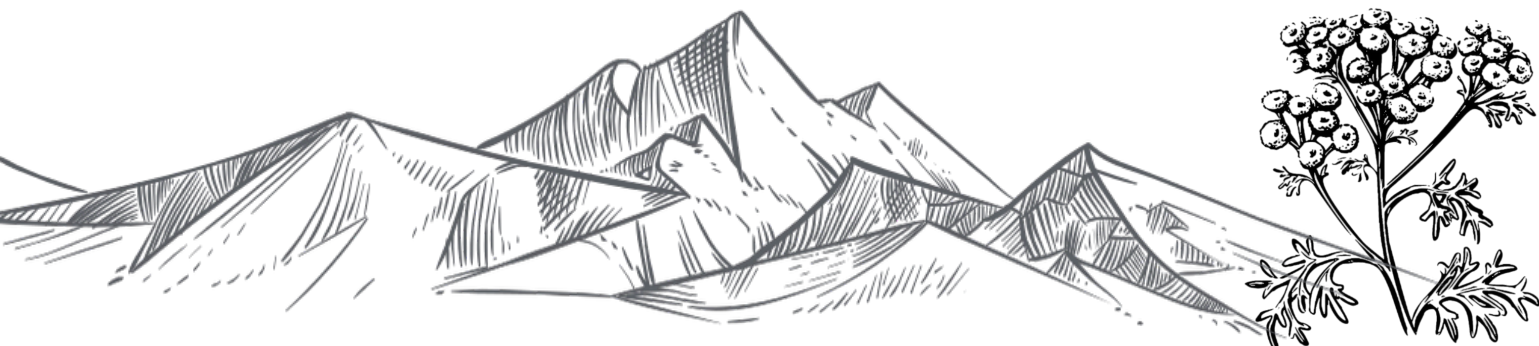
POISSONS FISH

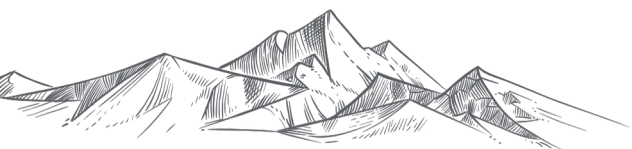
Poisson du moment <i>Catch of the moment</i>	Prix du marché
Poulpe grillé tendre, caponata fondante et crème de burrata <i>Tender grilled octopus, soft caponata and burrata cream</i>	30 €

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 <i>Zesty strawberry soup, lemon notes</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 €

