



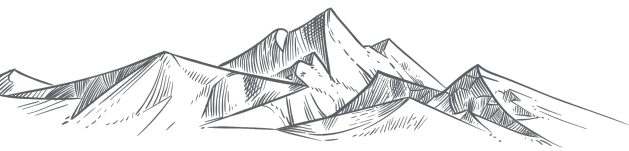
LA FERME D'HUBERT

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 ENSOLEILLÉES SUNNY STARTERS

Tartare de truite aux agrumes 19 €
Truite fondante, agrumes acidulés, ciboulette et sésame torréfié
Citrus trout tartare, chives and toasted sesame seeds

Carpaccio de bœuf au pesto d'ail des ours 22 €
Bœuf tendre, pesto de nos montagnes, copeaux de parmesan et roquette
Beef carpaccio with wild garlic pesto, Parmesan and rocket salad

 **Tomates en couleurs et burrata** 18 €
Tomates gorgées de soleil, burrata crémeuse, perles de citron et balsamique
Heirloom tomatoes, burrata, lemon pearls and balsamic dressing

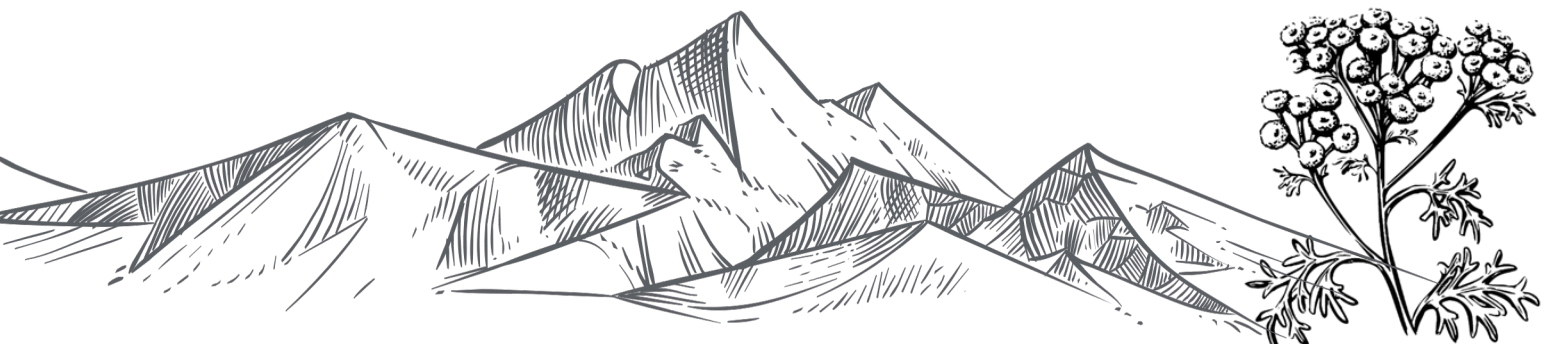
Disponibles en version plat + 7 €

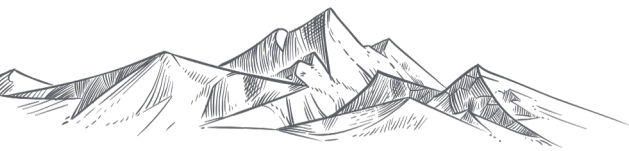
ASSIETTES ESTIVALES SUMMER PLATES

Salade César au poulet croustillant 25 €
Poulet doré, romaine croquante, sauce César onctueuse
Crispy chicken Caesar salad, romaine lettuce and Caesar dressing

Lobster roll gourmand 35 €
Pain brioché, chair de homard savoureuse, frites maison et salade fraîche
Gourmet lobster roll, homemade French fries and fresh salad

Salade estivale au chèvre 26 €
Fromage de chèvre, jambon de pays, vinaigrette parfumée à la noix
Summer goat cheese salad, cured country ham and walnut vinaigrette






PÂTES ET RAVIOLES PASTA

 **Tagliatelles à l'ail des ours** 25 €
Pesto délicatement herbacé
Wild garlic pesto tagliatelle

Tagliatelles à la bolognaise 26 €
Bœuf mijoté
Tagliatelle Bolognese

 **Ravioles du Dauphiné, sauce forestière** 28 €
Crème aux champignons
Ravioles du Dauphiné with forest mushroom sauce

PLATS DE SAISON SEASONAL DISHES

Filet de bœuf grillé 34 €
Viande juteuse, saveurs fumées
Grilled beef fillet

Suprême de volaille rôti 28 €
Chair fondante, peau dorée
Roasted chicken supreme

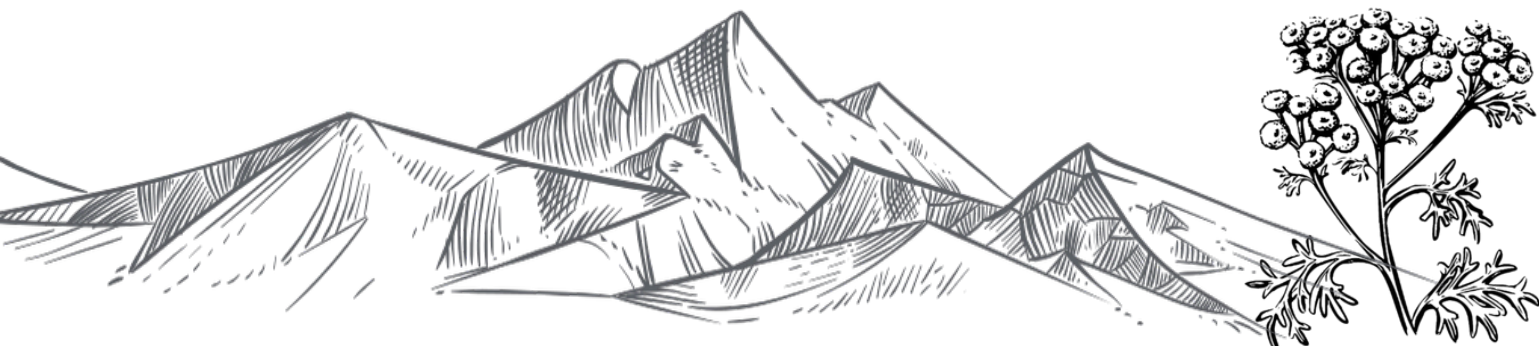
Burger de bœuf 28 €
Steak généreux, pain moelleux
Beef burger

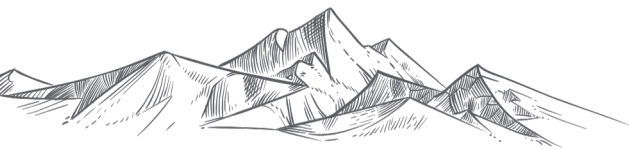
Fish & chips 27 €
Poisson tendre, panure croustillante

Poulpe grillé en persillade 30 €
Texture délicate, parfum d'ail et de persil
Grilled octopus with parsley and garlic

Deux accompagnements au choix
Frites maison croustillantes, salade verte, ratatouille mijotée

Choice of two side dishes
Crispy homemade french fries, green salad or slow-cooked ratatouille





DESSERTS GOURMANDS
SWEET TREATS

Pavlova myrtilles et estragon 14 €
Meringue légère, myrtilles, touche herbacée
Blueberry and tarragon pavlova

Soupe de fraises, sorbet citron verveine 12 €
Fraises fraîches, sorbet vif
Strawberry soup with lemon verbena sorbet

Tiramisu spéculoos et caramel beurre salé 12 €
Crème onctueuse, biscuit croquant, caramel gourmand
Speculoos tiramisu with salted butter caramel

Faisselle nature 12 €
Spécialité de nos montagnes
Plain faisselle

Faisselle et confiture de myrtilles 14 €
Notes lactées et fruitées
Faisselle with blueberry jam

Faisselle et miel de montagne 14 €
Saveurs florales
Faisselle with mountain honey

Glaces et sorbets 3 € la boule
Parfums rafraîchissants
Ice cream and sorbet selection

