

# **COUP DE FOOD**

**GUIDE DES  
BONNES TABLES**

**& COMMERCE  
ALIMENTAIRES**

**HIVER 24-25**

**Vars**  
LA FORÊT BLANCHE

**ÉTABLISSEMENTS PARTENAIRES  
DE L'OFFICE DE TOURISME**

# LÉGENDE



DATES  
D'OUVERTURE



NOMBRE DE  
COUVERTS



SERVICE



MENUS  
THÉMATISÉS



PRIX



SAVEURS D'ICI  
ET CIRCUITS  
COURTS



FAIT-MAISON



WIFI



ACCÈS PERSONNES À  
MOBILITÉ RÉDUITE



CHÈQUES  
VACANCES



TICKETS  
RESTAURANT



LABEL ROUGE



PLATS  
VÉGÉTARIENS



LOCAL À SKI OU  
SYSTÈME DE  
STOCKAGE



BAR



TERRASSE



ANIMAUX ADMIS



ÉQUIPÉ POUR  
L'ACCUEIL DES  
ENFANTS EN BAS-ÂGE



PARKING PRIVÉ



VENTE À  
EMPORTER



LIVRAISON A  
DOMICILE



COMMANDE EN  
LIGNE



TRAITEUR



CARTE BANCAIRE  
ACCEPTÉE



LABEL LOGIS



ÉVÉNEMENTS



PLATS SANS  
GLUTEN

TOUS LES PRIX SONT DONNÉS A  
TITRE INDICATIF ET L'ENSEMBLE  
DES INFORMATIONS DE CE GUIDE  
EST FOURNI PAR LES PRESTATAIRES  
PARTENAIRES.

# SOMMAIRE

## **P. 4 / COMMERCE ALIMENTAIRE**

- P. 5/** AU PETIT MARCHÉ DES SAVEURS
- P. 6/** AU PETIT MONTAGNARD
- P. 7/** LA CHÈVRERIE DE LA FONT SANCTE
- P. 8/** LE SLALOM

## **P. 9 / RESTAURANTS D'ALTITUDE**

- P. 10/** LE BARJO
- P. 11/** LE CHAL'HEUREUX

## **P. 12 / RESTAURANTS À VARS SAINTE-MARIE**

- P. 13/** LA CABANE
- P. 14/** LE MOULIN
- P. 15/** LA VIEILLE AUBERGE

## **P. 16 / RESTAURANTS À VARS LES CLAUX**

- P. 17/** LE 1854
- P. 18/** L'APRÈS-SKI
- P. 19/** L'ARLEQUIN
- P. 20/** LE BISTROT DE VARS
- P. 21/** LES ESCONDUS
- P. 22/** LE FLOCON
- P. 23/** LE PLANTÉ DE BÂTON
- P. 24/** LE REFUGE NAPOLÉON
- P. 25/** ROCKY
- P. 26/** SKITCHEN
- P. 27/** VARS COQUILLAGES

## **P. 28 / EN SUPPLÉMENT**

- P. 29/** RENDEZ-VOUS GOURMANDS  
SPOTS PIQUE-NIQUE  
ET MARCHÉ DE VARS
- P. 30/** LES SPÉCIALITÉS DU COIN



Noisettes 72  
Nocciolla  
Hazelnut  
Haselnuss

**COMMERCE ALIMENTAIRE**

COMMERCE

## AU PETIT MARCHÉ DES SAVEURS

Résidence Ski Soleil  
VARS LES CLAUX

☎ 06 80 01 81 19 (Patrick)  
06 18 28 74 75 (Jean-Marie)

Tout est dans le titre : avec plus d'un quart de siècle à votre service, le Petit Marché choisit ses fromages et ses charcuteries pour associer le goût et les saveurs dans une boutique incontournable à Vars. Découvrez un large choix avec 30 spécialités de saucissons, jambons crus, viande de grison, fromages, confiseries, miels, tartes et vente au détail (crozets, olives, bonbons). Laissez-vous tenter aussi par de nombreux vins de Savoie et de France, alcools et brins de Génépi !

### LES PRODUITS « COUP DE CŒUR »

#### LES SAUCISSONS

Un large choix pour apprécier et ravir vos papilles !  
Tranché, prêt à déguster ou simplement pour grignoter, chacun aura sa tranche !

#### LES FROMAGES



Découvrez des fromages incontournables : raclette, fondue, comté, chèvre, beaufort ou morbier, les trésors de la gastronomie française se révèlent à vous.



**Ouvert**  
jusqu'au 13 avril 2025



**La Raclette est**  
offerte pour les  
enfants de moins  
de 6 ans !  
**Prêt d'appareil à**  
raclette et fondue



Au Petit Montagnard



Spécialité  
de - Raclette

S  
A  
L  
A  
I  
S

Au Petit MONTAGNARD  
FONDUE et RACLETTE

Au Petit MON

SAUCISSONS SI  
âne, myrtille, bea  
FROMAGES d  
JAMBON à l  
CONFITUR  
pâtés

COMMERCE

## AU PETIT MONTAGNARD

Résidence Ski Soleil  
VARS LES CLAUX

☎ 07 81 78 14 15  
✉ disabel32@yahoo.fr

L'endroit idéal pour vous approvisionner et préparer vos spécialités raclette et fondues : fromages, charcuterie et produits régionaux variés pour vos repas gourmands et régionaux.

### LES PRODUITS « COUP DE CŒUR »

#### RACLETTES ET FONDUES TRADITIONNELLES



Ici, raclettes et fondues seront les reines de vos repas de A à Z, du prêt de l'appareil, aux fromages et charcuteries de pays.

Vous ne pouvez pas passer vos vacances à Vars sans déguster une spécialité montagnarde !

#### LES PRODUITS RÉGIONAUX

Manger bon, c'est bien. Manger local, c'est mieux !

Au petit montagnard, c'est l'assurance d'un choix de produits locaux variés, des confitures aux pots de miel en passant par les bières, vins, génépis et tartes auxquelles vous ne résisterez pas.

Idéal pour vos paniers cadeaux



Ouvert jusqu'au  
6 avril 2025



Location/prêt  
d'appareil à  
raclette et fondue



## LA CHÈVRERIE DE LA FONT SANCTE

Route du Forest  
VARS SAINT MARCELLIN  
☎ 06 35 50 24 29

✉ gaeffontsancte@gmail.com  
📍 Chevreriefontsancte

Pendant votre séjour, ne manquez pas une visite à la chèvrerie de la Font Sancte en contrebas du village de Saint-Marcellin. Découvrez tous les fromages fabriqués et vendus sur place issus de la production des 80 chèvres de l'exploitation.

### LES PRODUITS « COUP DE CŒUR »

#### LA MÉLÈZINE

Choisissez l'originalité pour ce classique de l'hiver : une raclette... de chèvre! Idéale pour réchauffer vos soirées d'hiver.



**Ouvert toute l'année**  
**Visite tous les jours**  
**de 16h30 à 18h30 et**  
**assistez à la traite à**  
**17h.**  
**Vente de fromages**  
**tous les jours de 10h**  
**à 12h et de 16h30 à**  
**18h30 (sauf lundi et**  
**mardi matin)**

#### LA TOMME DE VARS



En panne d'inspiration pour l'apéro ? Découvrez la tomme de Vars à apprécier en petits dés à piquer à l'apéro ou tout simplement en plateau fromages. Après 3 mois d'affinage, son goût authentique, sa texture souple et sa croûte grise sauront vous combler.



Avec aide

Chiens interdits



COMMERCE

## LE SLALOM

Résidence Ski Soleil  
VARS LES CLAUX  
☎ 07 82 26 76 62

✉ alex.borrelly04@gmail.com

Nouveauté 2025 à Vars, le Slalom est LA nouvelle adresse pour vos déjeuners et dîners aux saveurs locales, sur place, en livraison ou à emporter !

Côté rôtisserie : viandes à la broches, poulets, plats cuisinés traditionnels de montagne ou encore soupes chaque jour.

Tous les midis, hotdogs et sandwiches chauds vous attendent pour une pause rapide et gourmande à deux pas des pistes.

Côté traiteur, tout est possible : apéro dinatoire, repas complet ou encore repas de fête et occasions spéciales.

### LES PRODUITS « COUP DE CŒUR »

#### OREILLES D'ÂNE



Ce plat typique des Hautes-Alpes à base d'épinards, de crêpes maison, de crème et de fromage vous rendra absolument accro tellement il est bon. Idéal pour les végétariens, mais pas que !

A découvrir d'urgence.

#### VIANDES A LA BROCHE

Avec une cuisson de 6 heures et du jour, optez pour le cochon ou l'agneau à la broche. Accompagnés de pommes de terre des Hautes-Alpes, des légumes du jour ou encore de gratin dauphinois, c'est l'assurance d'un repas copieux et de qualité.

Les amateurs de viande blanche retrouveront aussi des poulets rôtis et pintades cuisinées.



**Ouvert jusqu'au  
15 avril 2025**



**En continu**



**Formule midi « croque-chouche »  
(sandwich + frites + boisson) : 10€**







**RESTAURANTS D'ALTITUDE**



RESTAURANT

## LE BARJO

### RESTAURANT D'ALTITUDE

Domaine skiable  
Pied des téléskis de Crévoux  
☎ 04 92 46 56 77

✉ lebarjo2100@gmail.com  
🌐 www.lebarjo.com  
📍 Le Barjo Restaurant  
d'Altitude Vars

Face aux crêtes de l'Eyssina en plein cœur du domaine skiable, découvrez une cuisine généreuse et traditionnelle dans un chalet de caractère accessible à skis ou à pied. Le midi, vous apprécierez l'immense terrasse ensoleillée pour une pause dans votre journée de ski et vous pourrez venir partager une soirée raclette ou fondue bourguignonne avec transport en dameuse depuis la station tous les jeudis et samedis soir sur réservation ! Pour les plus pressés, un snack est à votre disposition : Sandwichs, paninis et hot-dogs vous régaleront pour une pause gourmande.

### LES PLATS « COUP DE CŒUR »

#### DIOTS DE SAVOIE AU VIN BLANC GRATIN DE CROZET



Deux diots de Savoie cuisinés au vin blanc, le tout mijoté avec des oignons. Accompagnés d'un petit gratin de crozets au sarrasin et trois feuilles de salade verte. Un vrai régal !

#### LE BERTHOUD



Du fromage d'Abondance, un peu de Madère, de l'ail, du poivre. Tout ça passé au four. A déguster avec des pommes de terre, de la salade et de la charcuterie !



Ouvert jusqu'au  
6 avril 2025



160 en intérieur et  
250 extérieur



Midi  
Soir : jeudi et samedi  
uniquement



Plat de 11 à 26€



Montée en dameuse pour passer un moment unique et magique !  
Tous les jeudis et samedis soir uniquement sur réservation.



HÔTEL - RESTAURANT

## LE CHAL'HEUREUX

### RESTAURANT D'ALTITUDE

Hôtel\* Le Chal'heureux,  
Domaine skiable  
Piste des Heureux  
☎ 09 67 74 59 08

✉ contact@chalheureux.com  
🌐 www.chalheureux.com  
📍 Hôtel-Restaurant Le Chal'heureux  
📷 lechalheureux

Un hôtel restaurant de charme en altitude à l'emplacement aussi exceptionnel qu'insolite : au cœur du domaine skiable, sur la piste des Heureux. Le midi, entre deux pistes, déjeunez sur la grande terrasse solarium mais aussi le soir, vivez l'expérience inoubliable de venir dîner pour une soirée d'enchantement: le restaurant vous achemine en motoneige et traîneau des neiges pour une petite balade de 10min à travers la forêt et sous le ciel étoilé de Vars. La garantie d'une douce soirée au coin du feu dans un restaurant qui n'aura jamais aussi bien porté son nom.

### LES PLATS « COUP DE CŒUR »

#### GRATIN DE CROZETS



Au bleu du Queyras ou aux cèpes, choisissez la saveur

qui vous fera le plus envie. Ici, on épluche, on pétrit et on mijote avec des produits essentiellement frais et locaux.

#### PLATEAU DES ECRINS


Pour tenir le rythme, quoi de mieux qu'un beau plateau garni de fromage de vache en croûte de bois aromatisé au génépi, servi avec pommes de terre, salade verte et charcuterie !



 Ouvert jusqu'au  
6 avril 2025

 Plat du jour : 24€

 Midi et soir  
Service petit déjeuner

 Menus uniquement  
le soir avec le  
transfert en  
motoneige de 59  
à 78€



Montée en motoneige en soirée pour un dîner insolite. Pensez à réserver





**RESTAURANTS**  
**À VARS SAINTE-MARIE**

RESTAURANT



## LA CABANE

RESTAURANT TRADITIONNEL / GRILLADES

25 Rue de la Rochette  
05560 VARS SAINTE-MARIE

☎ 04 92 51 00 71  
📍 La Cabane Vars

Dans un cadre montagnard de toute beauté, au pied de Peynier à Vars Sainte-Marie, la Cabane propose une cuisine généreuse et de qualité, réalisée avec des produits locaux dans une ambiance chaleureuse et amicale.

### LES PLATS « COUP DE CŒUR »

#### BRASEROS DE LA CABANE



Un brasero en plein hiver ? C'est à la cabane que ça se passe ! Bien au chaud à l'intérieur du restaurant, dégustez un brasero 100% bœuf ou aux 3 viandes, accompagnés de leurs sauces, frites et salade verte.

#### NOS CRÊPES



A base de farine de froment, prenez le temps de déguster l'une des nombreuses déclinaisons de crêpes à la carte du restaurant, au moment du goûter ou en dessert pour les plus gourmands. Mention spéciale pour la crêpe caramel beurre salé maison !



**Ouvert jusqu'au  
6 avril 2025**



**Midi et soir.**



**120 couverts  
60 en terrasse**



Avec aide





HÔTEL - RESTAURANT

## LE MOULIN

### RESTAURANT MONTAGNARD - TERROIR

Hôtel\*\*\* Alpage&Spa  
356 Grand-Rue  
VARS SAINTE MARIE

☎ 04 92 46 50 52  
06 16 37 48 32  
✉ info@hotel-alpage.com  
🌐 www.hotel-alpage.com

Appréciez la cuisine traditionnelle et les spécialités de montagne !  
Le restaurant de l'hôtel Alpage&Spa est aménagé dans le cadre authentique des voûtes d'une ancienne étable, récemment rénovée.  
Vous dégusterez une cuisine traditionnelle aux accents des Alpes du Sud.  
Pour les gourmands, le Chef propose des desserts et pâtisseries maison.

### LES PLATS « COUP DE CŒUR »

#### PLANCHE VARSINE

Quand vous verrez arriver devant vous une véritable planche de bois composée de fromage de chèvre fondu de Vars «le Varcio», de charcuteries de montagne, de pommes de terre et de salade, vous ne résisterez pas!

#### SALADE GOURMANDE DES HAUTES-ALPES

Salade, tourtons du Champsaur, ravioles de preires, miel et tomme de pays : immersion en plein cœur du terroir local.



Ouvert jusqu'au  
6 avril 2025



38 couverts



Soir uniquement  
Service petit déjeuner



Plats et menus  
de 20 à 37€





## LA VIEILLE AUBERGE

### RESTAURANT TRADITIONNEL

Hôtel\* La Vieille Auberge  
265 Grand-Rue  
VARS SAINTE MARIE  
☎ 04 92 46 53 19

✉ la.vieille.auberge@orange.fr  
🌐 www.la-vieille-auberge-vars.fr  
📍 Hôtel-Restaurant La Vieille Auberge

Située sur la place du village de Vars Sainte-Marie, La Vieille Auberge vous accueille depuis 5 générations dans une ambiance conviviale et un cadre montagnard pour déguster une cuisine généreuse et locale.

Qu'y a-t-il de mieux que de dévaler les pistes de ski et de pouvoir savourer une succulente tartiflette, de partager une fondue savoyarde ou une raclette à la meule entre amis ou en famille ?

### LES PLATS « COUP DE CŒUR »

#### RACLETTE À LA MEULE



Du fromage, du fromage et encore du fromage! Oui...mais

des Hautes-Alpes! Accompagnée de ses charcuteries de Pays, vous complerez toutes vos envies de montagne.

#### LA FONDUE DANS TOUS SES ÉTATS



Tout ce que vous voulez, c'est «piquer»?

Qu'à cela ne tienne, vous aurez ici l'embaras du choix entre fondue forestière, savoyarde ou bourguignonne, accompagnée de ses sauces maison.



Ouvert jusqu'au  
6 avril 2025



50 couverts



Midi et soir



Plat du jour : 19€  
Menu à 32€

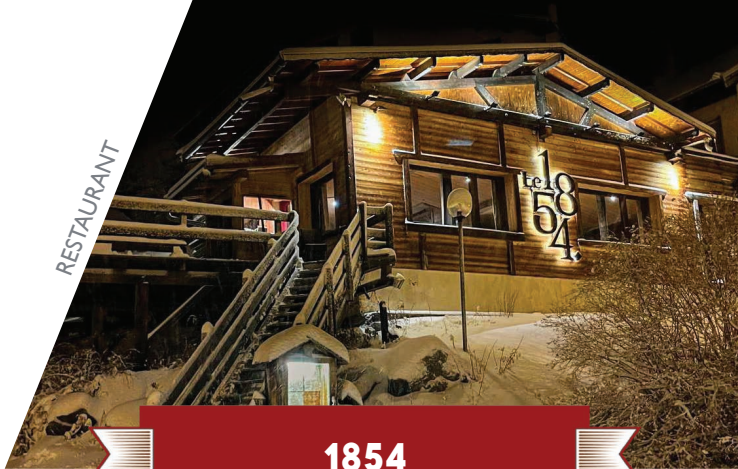




**RESTAURANTS**  
**À VARS LES CLAUX**



RESTAURANT



1854

RESTAURANT MONTAGNARD - TERROIR - TRADITIONNEL

29 Allée Zendel  
VARS LES CLAUX  
☎ 04 92 20 91 04

✉ le1854.restaurant@gmail.com  
📍 Le 1854 Restaurant  
📷 le1854.restaurant

Le 1854, où tradition et passion se rencontrent pour vous offrir un diner d'exception. Nos plats sont préparés avec maîtrise à partir des meilleurs produits, soigneusement sélectionnés pour leur qualité et leur provenance. Laissez-vous tenter par notre sélection de vins, composée de plus de 60 références méticuleusement choisies pour sublimer votre expérience. Venez découvrir notre engagement envers l'excellence dans un cadre chaleureux qui célèbre l'art de la bonne table.

## LES PLATS « COUP DE CŒUR »

### CÔTE DE BŒUF GRILLÉE À LA FLAMME



Découpe de notre carré de bœuf Salers affiné 70 jours par Thomas Bessette, maître affineur boucher.

### LES ENTRÉES À PARTAGER (OU PAS)



Déclinaison d'entrées à partager (ou pas) : Le jamón Iberico Cebo 60 mois, L'oeuf

Parfait à la poutargue de Port-de-Bouc et la focaccia au romarin garnie d'un carpaccio de Cecina.



Ouvert jusqu'au  
6 avril 2025



Soir



50 couverts





RESTAURANT

## L'APRÈS SKI

CRÊPERIE - RESTAURANT MONTAGNARD - TERROIR  
RESTAURANT TRADITIONNEL - PIZZERIA - BRASSERIE

Point Show - 127 Cours Rohner  
VARS LES CLAUX  
☎ 04 92 22 31 29

✉ l-apres-ski@orange.fr  
📍 L'Après Ski  
📷 apres\_ski\_vars

« L'Après Ski, C'est Chez Nous et Chez Vous »

Situé dans un chalet en bois de mélèze ancien, l'Après Ski vous ouvre du matin à la nuit, les portes d'un univers montagnard authentique, inattendu, incroyablement cosy et chaleureux avec ses longues tables de ferme et son coin cheminée. En plein cœur de station, vivez les MOMENTS de votre journée en visitant notre carte gourmande et variée : galette de sarrasin maison, spécialités de montagne locales et italiennes, viandes. Andouillette artisanale des Hautes-Alpes, poissons, tapas, pâtisseries et crêpes sucrées maison ou encore pizzas sur place et à emporter.

### LES PLATS « COUP DE CŒUR »

#### GNOCCHIS ARTISANAUX



Nos gnocchis, à la sauce truffe blanche, à la sauce gorgonzola, burrata crémeuse fumée et capocollo (charcuterie italienne).

#### ANDOUILLETTE DE PAYS

Notre andouillette artisanale des Alpes accompagnée de gratin et de légumes du jour ou frites fraîches. Immanquable.



**Ouvert jusqu'au  
6 avril 2025**



**110 couverts  
40 en terrasse**



**Midi et soir en continu.  
Service petit-déjeuner**



**Plat du jour : 18€**



**Menu enfant**



**Soirée jazz tous  
les mercredis soir  
Soirée live saxo tous  
les samedis soir.**



Avec aide

# L'ARLEQUIN

## PIZZERIA - RESTAURANT TRADITIONNEL

Immeuble Centre Vars  
Cours Fontanarosa  
VARS LES CLAUX

☎ 04 88 03 88 79  
06 08 63 98 55  
✉ jaco.ley@orange.fr  
🌐 www.pizzarlequin.fr

Rapidité, sourires, bonne humeur, plats cuisinés, pizzas artisanales à déguster sans modération : Depuis 1989, l'Arlequin est la bonne adresse pour une cuisine variée à deux pas des pistes. Midi et soir, vous n'aurez que l'embaras du choix : viandes, salades, pizzas sans oublier les spécialités de montagne ! Pensez à réserver.

## LES PLATS « COUP DE CŒUR »

### PIZZA CALZONE



Pizza fermée en forme de chausson garnie d'épaule, de champignons, de lardons, d'œuf et d'emmental.

### ESCALOPE MILANAISE



Un belle escalope panée de viande de veau à déguster croustillante à l'extérieur et fondante à l'intérieur.



Ouvert jusqu'au  
6 avril 2025



80 couverts



Midi et soir



Plat du jour : 18€





RESTAURANT

## LE BISTROT DE VARS

RESTAURANT MONTAGNARD - TERROIR - BAR À VIN

Immeuble Centre Vars

Cours Fontanarosa

VARS LES CLAUX

☎ 04 92 23 61 17

✉ lebistrotdevars@gmail.com

📍 Le Bistrot, Vars les Claux

📷 le\_bistrot\_de\_vars

Le Bistrot vous accueille dans une ambiance chaleureuse ou sur sa terrasse ensoleillée et propose une cuisine faite maison avec des plats du jour variés.

Des spécialités de montagne aux différentes salades, burgers au bœuf ou végétariens, vous pourrez découvrir une cuisine traditionnelle. Vous pourrez profiter d'un apéro-tapas au bar à vins et des soirées musicales alliant plaisir, convivialité et gourmandise.

Réservation conseillée.

### LES PLATS « COUP DE CŒUR »

#### TRAVERS DE PORC AU MIEL



Parmi les recettes de grand-mères revisitées, celle-ci vaut le détour ! Voyagez gustativement en savourant ces travers de porc au miel accompagnés d'un écrasé de pommes de terre.

#### BABA AU GÉNÉPI



Accompagné de ses pommes caramélisées, réveillez vos papilles avec ce dessert classique repensé à la mode montagnarde.



**Ouvert jusqu'au 6 avril 2025**



**35 en salle  
32 en terrasse**



**Midi et soir  
Service petit déjeuner**



**Plat du jour : 17€**



Happy Hour



## LES ESCONDUS

### RESTAURANT MONTAGNARD - TERROIR - TRADITIONNEL

Hôtel \*\*\* Les Escondus

Point Show - 50 Cours Rohner

VARS LES CLAUX

☎ 04 92 46 67 00

✉ info@escondus.com

🌐 www.escondus.com

📍 Hotel Les Escondus

📷 hotellesecondus

Idéalement placé au cœur de la station de Vars les Claux et au pied des pistes, le restaurant des Escondus offrira à vos papilles un repas raffiné et montagnard. À midi, prenez place en terrasse pour déjeuner au soleil et appréciez un dîner convivial en soirée dans un cadre chaleureux et authentique.

### LES PLATS « COUP DE CŒUR »

#### « PIERRADE DES ESCONDUS »



Pas moins de 4 variétés vous sont proposées : bœuf, magret de canard, porc et poulet (origine française) pour les férus de viande. Accompagné de pommes de terre grenaille de pays et d'une salade composée, accordez parfaitement votre plat avec un vin fort et puissant comme un «Côtes du Rhône» ou un Chateaufort du Pape.

#### « MENU VARSINC »

Commencez avec une côte de bœuf Simmental sauce morilles accompagnée de ses frites maison. Mais gardez un peu de place pour la tarte aux myrtilles ou le mille-feuille vanille et pistache !



80 couverts



Ouvert jusqu'au  
6 avril 2025



Plat du jour : 20€  
Menu : 30€



Midi et soir  
Service petit déjeuner



Soirées à thème  
Soirées truffes  
Concerts au bar





RESTAURANT

## LE FLOCON

### RESTAURANT TRADITIONNEL

Le Fournet

Cours Guy Seradour

VARS LES CLAUX

☎ 04 92 21 35 12

📍 Le Flocon

📱 leflocon05

Le Flocon vous offre un emplacement privilégié pour venir y déguster un plat traditionnel ou plus raffiné, que ce soit à l'intérieur au milieu d'une jolie déco chaleureuse et tendance ou sur son immense terrasse ensoleillée face à la luge du Caribou. Côté cuisine, savourez des plats montagnards traditionnels, de succulentes ravioles à la truffe, un joli dessert maison ou partagez un apéro entre amis. Vous passerez à coup sûr un agréable moment gourmand.

### LES PLATS « COUP DE CŒUR »

#### PAVÉ DE CABILLAUD

Présenté en croûte de chorizo, il sera parfait accompagné d'un vin Leos blanc de la Maison Patrick Briel.

#### PLUMA DE PORC

Aromatisé à la citronnelle et au gingembre, vous le dégusterez accompagné d'une bouteille de Crozes-Hermitage de la famille Perrin.

Vous aurez le choix des accompagnements pour ces deux plats : légumes, frites, gratin dauphinois ou encore écrasé de pommes de terre.



Ouvert jusqu'au  
6 avril 2025



140 couverts dont  
90 terrasse



Midi et soir



Plat du jour entre  
16€ et 22€



# PLANTÉ DE BÂTON

## RESTAURANT MONTAGNARD - TRADITIONNEL

Résidence Ski Soleil  
VARS LES CLAUDS  
☎ 07 89 87 26 45

✉ alex.borrelly04@gmail.com  
📷 leplantedebron05

Le « Planté » propose midi et soir une carte généreuse et traditionnelle avec des spécialités montagnardes et varsiennes !

Salades copieuses, belles pièces de viande et plats du jour généreux, le plaisir sera au rendez-vous.

Spécialité de la table : Raclettes et fondues à toute heure de la journée !

### LES PLATS « COUP DE CŒUR »

#### RACLETTE A L'AIL DES OURS

Avis à tous les aficionados de fromage, ne manquez pas cette variante aromatique et savoureuse de la raclette traditionnelle. Avec ses notes fraîches et légèrement ailées, mariées au fondant du fromage, la raclette à l'ail des ours vous promet une expérience gustative inédite.

#### CROUSETONS AU BLEU DU QUEYRAS

Restons dans l'ultra local avec LA spécialité de Vars : les crousetons, petites pâtes fraîches, ici cuisinées avec du bleu du Queyras. Un plat copieux fait maison à déguster sans modération après une bonne journée de ski.



**Ouvert toute l'année**



**100 couverts**



**Midi et soir en continu**

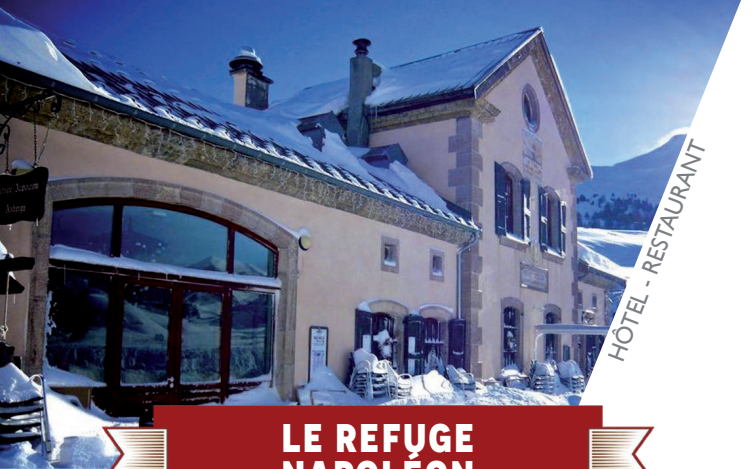


**Formule  
Plat + café : 17,50€**



**Menu enfants**





## LE REFUGE NAPOLEON

RESTAURANT MONTAGNARD - TERROIR - TRADITIONNEL

Hôtel Le Refuge Napoléon,  
1425 Route du col de Vars

☎ 04 92 46 50 00

✉ [refugenapoleonvars@gmail.com](mailto:refugenapoleonvars@gmail.com)

🌐 [www.refuge-napoleon-vars.fr](http://www.refuge-napoleon-vars.fr)

📞 Hôtel, restaurant, café, le  
Refuge Napoléon

📷 [refuge\\_napoleon\\_vars](https://www.instagram.com/refuge_napoleon_vars)

Sur les pentes du Col de Vars et face au lac Napoléon, découvrez un authentique restaurant de montagne.

Ce cadre typique vous garantit une cuisine maison et variée, favorisant au maximum les produits locaux : fromages, charcuterie, jus de fruits, confitures, miel, viande de bœuf et d'agneau pour les plats du jour, pommes de terre ou encore bières artisanales.

Le lieu est idéal pour une pause goûter lors de vos balades à pied.

### LES PLATS « COUP DE CŒUR »

#### RISOTTO DE COQUILLETTES TRUFFÉ



dans sa meule de JOULY ! Atypique et gourmand.

Ne passez pas à côté du plat signature du REFUGE NAPOLEON: un risotto de coquillettes truffé avec ou sans jambon lié

#### SPÉCIALITÉS FROMAGÈRES



La Raclette traditionnelle au lait cru en quart de meule avec charcuterie, pommes de terre et salade. La Fondue Moitié-Moitié, crémeuse et onctueuse à souhait. Le petit fondu du REFUGE, servi sur planche comprenant fromage fondu, pommes de terre, charcuterie et salade ! Raclette et fondue uniquement le soir.



Ouvert jusqu'au  
6 avril 2025



60 couverts



Midi et soir



Suggestion  
du jour : 18€





RESTAURANT



## ROCKY

PIZZERIA – CRÊPERIE – SANDWICHERIE

Immeuble le Seignon  
 VARS LES CLAUD  
 ☎ 04 13 38 53 88

📍 rockyvars

Situé à l'entrée de la galerie face à l'office de tourisme, avec sa devanture rouge, Rocky est un endroit convivial et rythmé où la préparation des pizzas s'effectue sous vos yeux. Les pizzas napolitaines sont préparées suivant la tradition italienne, avec une pâte fraîche et des ingrédients de première qualité et surtout beaucoup d'amour.

Pour les petites faims vous pourrez déguster de succulents sandwichs chauds et crêpes en tous genres.

### LES PLATS « COUP DE CŒUR »

#### SANDWICH POULET CURRY



Idéal pour vos pauses rapides et gourmandes, découvrez ce classique au pain « pâte à pizza » fait maison, onctueux

et moelleux à souhait. Garni de poulet halal mariné au curry, de champignons, oignons, mozzarella et crème fraîche sauce curry.

#### PIZZA ROUTE 66



Voyagez avec cette belle pizza généreuse base sauce tomate maison et garnie

de jambon cru de Parme, de mozzarella, tomates cerise fraîches, mozzarella di Buffala, pesto fait maison et olives noires. Un vrai régal.



**Ouvert jusqu'au 6 avril 2025**



**45 couverts dont 25 en terrasse**



**En continu**



**Plat du jour 19€**





HÔTEL - RESTAURANT - BAR LOUNGE

## SKITCHEN

### RESTAURANT BISTRONOMIQUE

Hôtel 16-150\*\*\*Montagne &  
Spa Nuxe  
VARS SAINTE MARIE  
☎ 04 92 46 54 72

✉ info@hotel16-150.com  
🌐 www.hotel16-150.com  
📞 Hôtel 16 150  
📷 hotel16150

Dans un décor jouant avec les codes, le restaurant Skitchen revisite librement la montagne aux parfums de Méditerranée. Faisant la part belle aux produits frais, bio et locaux, la table du « Skitchen », c'est avant tout un esprit « Feel Good Cuisine ». Les maîtres-mots sont convivialité et liberté de se restaurer à toute heure. En complément de la table bistronomique, l'Atelier «Montagne» vous propose ses spécialités traditionnelles. Terrasse plein Sud pour déjeuner en extérieur.

Bar à cocktails, bar à vin, carte de planches.

### LES PLATS « COUP DE CŒUR »

#### LE COCHON EN 2 FAÇONS



Filet mignon et côte de cochon, purée de patates douces, poires aux épices, jus corsé



Après-Ski, live music et concerts hebdomadaires.



Ouvert jusqu'au 6 avril 2025



En continu



120 couverts dont 40 en terrasse

#### MANDARINE



Baba légèrement imbibé au gingembre et vodka, crème de mandarine, bouillon mandarine litchi



Prix moyen à la carte 40€ le midi / 60€ le soir



Petit déjeuner, déjeuner, dîner à la carte, menus à thème, carte de planches, goûters.



RESTAURANT

VARs COQUILLAGES

## VARs COQUILLAGES

### RESTAURANT DE PRODUITS DE LA MER

Les fermes de Vars  
144 Cours Yves Brayer  
VARs LES CLAUx  
☎ 04 92 48 57 62

✉ [contact@varscoquillages.fr](mailto:contact@varscoquillages.fr)  
🌐 [www.varscoquillages.fr](http://www.varscoquillages.fr)  
📍 Vars Coquillages & Sushis  
📷 [vars\\_coquillages](https://www.instagram.com/vars_coquillages)

Osez les fruits de mer et les sushis à Vars! Rendez-vous à Vars Coquillages dans une ambiance festive et chaleureuse au cœur des Claux pour partager un plateau de fruits de mer, crustacés, sushis, tartares de poissons frais, caviar et beaucoup d'autres surprises UNIQUES à Vars! Dégustez également la charcuterie d'un des «Meilleurs Ouvriers de France», le Charcutier Michel Aninat. Pour accompagner tout cela, une jolie sélection de vins et champagnes s'offre à vous.

### LES PLATS « COUP DE CŒUR »

#### PLATEAU DE COQUILLAGES



La mer et la montagne réunis! Composez vos plateaux de fruits de mer selon vos envies et savourez les plaisirs iodés au pied de l'Eyssina.

#### SUSHIS



Nos maitres sushis vous proposent de régaler vos papilles avec des pièces finement préparées sur place mêlant ingrédients de qualité et produits frais.



**Ouvert jusqu'au  
6 avril 2025**



**70 couverts**



**Soir uniquement,  
de 17h à 1h**



**Retransmission  
d'événements sportifs,  
soirées concert, DJ, à thème.**





**EN SUPPLÉMENT**

## RENDEZ-VOUS GOURMANDS

- **Tous les mercredis des vacances scolaires** : Chamallow Party après la descente en luge.

- **Mais aussi** : Atelier dégustation avec l'association des jeunes agriculteurs des Hautes-Alpes, et des ciné-gôûters pour les enfants au cinéma Le Mèlèze.

*Toutes les informations pratiques dans les programmes d'animations hebdomadaires.*

---

### LES « SPOTS » PIQUE-NIQUE

Découvrez les aires de pique-nique un peu partout sur le domaine skiable : idéales pour des pauses pique-nique au grand air !



**À TAAABLE !**



---

### MARCHÉ DE VARS

**Tous les mardis**, rendez-vous à côté de l'office de tourisme de Vars les Claux pour le marché d'hiver : vêtements, fruits et légumes, charcuteries, fromages, produits locaux... parfait pour manger frais, local et préparer de bons petits repas ou apéros !

## LES SPÉCIALITÉS DU COIN

*Le département des Hautes-Alpes ne déroge pas à la réputation française quant à la qualité reconnue de sa gastronomie.*

*Vous découvrirez ici quelques pépites gustatives à ne pas manquer durant votre séjour.*



### LES CROUSETONS

La spécialité 100% varsinque! Découvrez ces petites pâtes fraîches, traditionnellement façonnées à la main, en gratin avec beurre et fromage (très souvent du bleu). Certains restaurants les proposent à la carte !



### LES OREILLES D'ÂNE

Ce plat succulent est à base d'épinards gratinés avec une pâte maison, de la béchamel, de la crème et du fromage. Adapté aux végétariens, ce plat typique du département tient son nom de la feuille d'épinard sauvage utilisée pour sa préparation, cueillie dès lors que sa taille atteignait la forme d'une oreille d'âne.

## LES TARTES DU PAYS

Avis à tous les amateurs de douceurs, ne passez pas à côté de ces tartes composées de pâte sablée et de confiture de framboises, myrtilles ou encore abricots, ce qui permet de déguster un dessert fruité quelle que soit la saison !



## LES TOURTONS ET RAVIOLES DU CHAMPSAUR

Petits coussinets de pâte fine, les Tourtons du Champsaur sont généralement fourrés à la purée de pomme de terre, mais se déclinent très souvent à la tome, aux épinards ou encore au chèvre. Ils se dégustaient autrefois lors du repas de Noël.

Les ravioles, quant à elles, n'ont rien à voir avec celles de nos amis du Dauphiné : Appelées preires ou brouquetons, ces petits beignets en forme de quenelle à base de pomme de terre et de fromage se dégustent dans de nombreux restaurants de Vars.



## LES CROQUANTS DES HAUTES-ALPES

Aux amandes, au miel, aux fruits rouges ou encore au chocolat, ces petits biscuits croustillants accompagnent parfaitement un bon café pour le goûter ou en fin de repas. Vous en trouverez facilement dans nos commerces alimentaires de Vars.

### MAIS AUSSI

Miel de montagne, génépi ou encore fromages de vache, chèvre ou encore brebis de nos montagnes !

## OFFICE DE TOURISME DE VARS

☎ 04 92 46 51 31

vars.com



### CRÉDITS :

Photos : L'ensemble des prestataires du guide /  
OT VARS / R. Morel / scalpfoto / Envato Elements /  
Tim Arnold / Anna Fréjus.

**EDITION** : Office de Tourisme de VARS  
Décembre 2024

**RÉALISATION** : Syllys Design

**IMPRESSION** : Editions du Fournel

Les informations contenues dans ce guide sont  
renseignées par les restaurateurs et commerces  
alimentaires partenaires et sont non-exhaustives.  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé



# Vars

LA FORÊT BLANCHE