

La Laiterie du Col Bayard

Notre établissement est né en 1986 suite à la demande des clients venant acheter les fromages de la production.

Désirant les déguster d'avantage, Jean Bertrand eut alors l'idée de mettre 4 tables : l'engouement fut tel que petit à petit le restaurant s'est agrandi.

Aujourd'hui notre but est toujours le même faire découvrir notre passion des fromages.



Égouttage du caillé en
1960 à la Laiterie du
Col Bayard



De nos jours



Ensemencement



Découpage du caillé



Brassage du caillé



Vidange de la cuve



Répartition du caillé



Moulage du caillé

Modes de règlements

Nous acceptons la carte bleue, les chèques vacances et les espèces.

Nous refusons les chèques et les tickets restaurants.

Nos boissons

Les apéritifs alcoolisés :

Vin cuit de pays : La montagnette (framboise et lavande) et le vermouth genépi (genépi, armoises et gentiane) et aussi pêche, poire, ou noix (4cl) 6,00€

Vin chaud maison (15 cl) 6,00€

Ricard/51 ou Pastis bio de montagne ou au genépi (2cl) 4,00€

Martini blanc/rouge, Porto, Suzette (4cl) 6,00€

Kir (cassis, cerise, myrtille, mure, violette, châtaigne) (12cl) 6,00€

Bière pression bio de la Brasserie des Gaillards de la vallée du Valgaudemar (25cl/50cl) 5,00€/9,50€

Bières artisanales locales : sélection voir carte des vin(33cl) 7,00€

Whisky ou Rhum (4cl) coca 8,00€

-Whisky, Rhum et digestifs (voir notre sélection sur la carte des vin)-

Les jus de fruits bio de nos vallées : 5,00€

Framboise, Citron, Myrtille, Argousier, Pomme et pétillant Pomme

Les sodas : 5,00€

Orangina, Coca-Cola, Icy Tea, Perrier et Limonade

Sirops: 2,50€

Fraise, grenadine, orgeat, pêche, citron, menthe, myrtille, Gambetta

Les eaux minérales gazeuses ou plates :

Le litre 6,00€ Le 1/2 litre 4,50€

Les cafés, chocolat chaud et thés :

Expresso, Décaféiné 2,00€ Double café chantilly 4,50€

Double café 4,00€ Chocolat chaud ou thé 4,00€

Le Tapas Champsaurin

8 minis tourtons, 8 minis ravioles et son assortiment de saucissons 18,00€

Nos cochonnailles

Jambon cru 11,00€

Terrine maison 11,00€

Panier de salaisons 14,00€

Jambon cru de pays, roulé à l'ancienne, rosette, noix de jambon, viande de bœuf séchée, assortiment de saucissons et notre terrine maison

La ravigote et sa champouillette 15,00€

La fameuse sauce ravigote pour accompagner la champouillette (saucisse façon andouillette) de Saint Laurent du Cros (le pays du cochon à 1 km de chez nous!!!) servi tiède avec ses tranches de pain grillés.

Nos assiettes de fromages

Accompagnées de leurs confitures, noix et pignons

Le morceau de fromage 3,00€

L'assiette du gourmet (4 morceaux au choix) 12,00€

L'assiette du gourmand (6 morceaux au choix) 16,00€

Le plateau 1935 (10 morceaux au choix) 24,00€

Vous pouvez les accompagner avec une salade verte 6,00€

Nos spécialités

Chèvre chaud re façonné 18,00€

Fromage de chèvre fondu avec de la crème et des noix, servi avec ses mouillettes, sa prairie et ses fines lamelles de cochon

Les 4 délicés 18,00€

Sélection de 4 fromages mi fondus sur leurs tranches de pain avec salade verte de saison.

La bleuet 18,00€

Salade de saison accompagnée de son gratin de pomme de terre au bleu du Queyras et noix surmonté de tranches de champouillette et de ses tourtons à la crème de bleu.

La Champouillette 23,00€

Saucisse de pays façon andouillette servie avec sa sauce vigneronne, son gratin de pomme de terre à l'ail des Ours et son flan de légumes

Le camembert fondu 23,00€

Camembert au lait cru, fondu au cidre et pommes, servi avec salaisons montagnardes, pommes de terre et salade verte

Le duel des bêtèhhh 26,00€

Petit camembert de brebis au piment d'Espelette fondu au four et nougat de chèvre frais chemisé par ses pétales de betterave, servis avec un assortiment de salaisons montagnardes, des pommes de terre et salade verte.

Le petit moelleux 27,00€

fromage fondu type mont d'or accompagné de salaisons montagnardes, pommes de terre et salade verte

Notre boîte chaude à la truffe 27,00€

Fromage de notre fabrication, plus doux et léger que le mont d'or mais réhaussé par la truffe d'été accompagné de salaisons montagnardes, pommes de terre et salade verte.

Nos spécialités régionales

La tartiflette 17,00€

pomme de terre, reblochon, lardons, oignons, échalotes, crème fraîche accompagnée de salade verte

Les oreilles d'ânes 18,00€

gratin d'épinard à la crème fraîche et au fromage, servies avec une salade verte

Gratin de ravioles aux morilles 19,00€

sorte de petites quenelles préparées à la crème fraîche, morilles et fromages

La tourte montagnarde façon Zouzou 19,00€

pomme de terre, oignons, fondue de poireaux, reblochon, morilles, accompagnée de salade verte et de 2 morceaux de fromages

Pour les enfants

Le petit jean

13,00€

Ce n'est que pour les enfants !!!

Tranche de jambon blanc accompagnée de tourtons
et de ravioles du Champsaur frits

2 boules de glace ou fromage blanc

Nos fondues de fromages

Les fondues sont servies pour 2 personnes minimum et elles sont accompagnées de salade verte.

Elles sont fondues au vin blanc :

La savoyarde *Prix par personne* **25,00€**
au comté, beaufort et emmental.

La brezaine *Prix par personne* **25,00€**
avec en plus du fromage fumé et de la moutarde

La Morille *Prix par personne* **28,00€**
la savoyarde avec en plus des morilles

Elle est fondue à la bière des Hautes Alpes :

La haute alpine *Prix par personne* **25,00€**
au comté, beaufort, notre meule bio et notre
raclette bio de la laiterie

*Vous pouvez accompagner vos fondues d'un panier de
salaisons montagnardes:* **14,00€**

Nos raclettes

La raclette traditionnelle **26,00€**
Raclette issu du lait bio de la vallée et fabriqué à la laiterie
servie avec un assortiments de salaisons montagnardes,
pommes de terre et condiments

La raclette des grands près **28,00€**
avec différents fromages à faire fondre, les salaisons
montagnardes, de la champsouillette.

*Note de la rédaction : merci de ne pas faire chauffer votre charcuterie sur
les appareils (odeur, santé....)*

Le menu à se partager

Le menu des gratins

Ce menu s'entend pour 2 personnes :

Tartiflette, oreilles d'ânes et ravioles aux morilles accompagnées de salade verte

Une assiette de 4 morceaux de fromages sélectionnée par nos soins à se partager

Dessert

60,00€

L'incontournable

L'assiette du Champsaur

Grande assiette avec un assortiment de tourtons (pomme de terre, crème de chèvre, reblochon, épinard) mais aussi les fameuses ravioles frites du Champsaur accompagnés de jambon cru, de salade verte et de 2 morceaux de fromages

20,00€

Nos menus fromages

Ces menus s'entendent avec verre de vin à chaque passage du chariot, salade verte, pommes et raisins ainsi que 2 boules de glaces.

Dégustation

2 passages du chariot

40,00€

Initiation

3 passages du chariot

50,00€

Savœur

1^{er} et 2^{ème} passages du chariot

Trou Champsaurin

3^{ème} et 4^{ème} passages du chariot

60,00€

Note de la rédaction : Chaque passage de chariot est composé de 5 morceaux de fromages et n'oubliez pas qu'après un souper bien arrosé, la charrette reste garée !!!

Nos fromages frais

Notre fromage blanc battu 6,00€

Notre caillé de campagne (façon faisselle) 6,00€

Note de la rédaction : accompagnez les au choix : de miel, pignons de pin, noix, coulis (framboise ou genépi), crème fraîche ou confiture fruits rouges.

Supplément 1,50€

Dessert maison

Tous nos desserts sont élaborés avec des œufs bio locaux, le genépi de Favier (à Tallard) ou des gousses de vanille sélectionnées du Sri Lanka et d'Indonésie

Dessert du jour 9,00€

Crème brûlée au genépi 9,00€

Iles flottantes aux fruits rouges 9,00€

Irish Coffee ☒ 12,00€

Whisky, sucre de canne, café, chantilly

Note de la rédaction : Les desserts marqués par un ☒ ne sont pas compris dans les menus, un supplément sera facturé sur la différence de 5,90€ pour les petits jean et menus fromages.

Sur 8,90€ pour les menus gratins !

Nos glaces maison

Mousse glacée au génépi	9,00€
Nougat glacé	9,00€
Glace au lait de brebis et ses cerises noires	9,00€

Les glaces artisanales de Chabottes

Sorbet : fraise, citron, cassis, framboise, poire.

Crème glacée : vanille, génépi, argousier, chocolat, marron, réglisse, caramel, spéculos, café.

1 boule	3,00€
2 boules	6,00€
3 boules	8,50€
Supplément chantilly ou confiture de lait	2,00€

Nos coupes composées

La vergèze	9,00€
poire et argousier arrosés d'alcool de poire	
La Champsaurine	9,00€
2 boules de génépi arrosés de génépi	
La fruitée	9,00€
fraise, framboise, cassis, coulis de framboise et chantilly	
La Pastre	9,00€
2 boules vanille, 1 boule caramel, confiture de lait et chantilly	

Les animaux de nos fromages

La vallée du Champsaur située à plus de 1000 mètres d'altitude se distingue par une agriculture familiale et riche en diversité. On y retrouve les 3 principales espèces laitières à savoir les vaches, les chèvres et les brebis. La présence de ces animaux permet de pouvoir travailler avec les trois laits apportant l'originalité à nos fromages de mélange. Voyons de plus près quelles sont les races laitières présentes dans nos montagnes.

Les vaches :



La Montbéliarde : 7600 litres de lait par lactation,
pèse 700 kg



L'Abondance : 5700 litres de lait par lactation,
pèse 650 kg

Les chèvres :



La Saanen : 894 litres de lait par lactation,
pèse de 60 à 80 kg



L'Alpine chamoisée : 842 litres de lait par lactation,
pèse de 50 à 70 kg.

Les brebis :



La Lacaune : 200 litres de lait par lactation,
pèse de 60 à 80 kg.

Un peu d'histoire

Interview de Jean Bertrand
(fils du fondateur de la laiterie du col Bayard)

La rédaction : Comment tout a commencé?

Jean Bertrand : De la ferme des grands parents qui faisait 10 hectares. Ils avaient une dizaine de vache dont le lait était revendu à Nestlé sauf une partie qu'ils réservaient à leur production de fromage.

R : Mais le début de la production du fromage et de sa vente?

JB : C'est mon père qui dans les années 30 commença une production plus intensive de fromage en ramassant le lait des fermes alentours (voir la photo). Ce qui ne plaisait pas trop à Nestlé! Ma mère faisait les marchés pour vendre notre tome du Champsaur et notre bleu.

R : Comment est né le fromage aux 3 laits?

JB : L'idée vient des paysans de Champoléon qui possédaient les 3 animaux (vache, chèvre et brebis) et fabriquaient ce fromage de mélange et à la fois de la pression des chaînes de distribution qui faisaient apparaître sur le marché des fromages comme le camembert.

R : Avançons un peu dans le temps et expliquez nous comment le magasin et le restaurant sont apparus?



JB : Le magasin est beaucoup plus vieux que le restaurant. On l'a créé avec mon père lorsque l'affluence des gens qui venaient acheter le fromage n'était plus gérable en allant chercher les produits dans les différentes caves d'affinage. On a modifié l'ancienne remise à chevaux pour en faire un magasin.

R : Et le restaurant ?

JB : À partir du moment où on a arrêté l'élevage des chèvres qui étaient à la place de l'emballage de la laiterie, on a pu alors transférer les cochons à leur place. Les cochons servent à utiliser le petit lait, sous produit du fromage, qu'on ne peut pas évacuer à l'égout. On a ainsi libéré l'écurie pour y transférer le magasin. L'idée de faire des dégustations de fromages m'avait depuis longtemps fait envie et la place pour le faire était alors enfin disponible! Puis les clients et leurs envies ont donné jour au concept actuel.