

NATURE **Emportés**
Qualité
Français **Planète** Bien-être
PLUS LOCAL
Vie Vie **Durable** gourmandise
SAISON **BARATIER**
GOURMAND FRAIS Serreponçon GOURMAND Cuisine
Bonappétit
Cuisine **Santé** NATURE Producteurs
Hautesalpes **MAISON**



Les Peupliers

Hôtel - Restaurant - Spa

Carte Restaurant

Printemps 2022

Le Chef Xavier et son équipe



Les planches
apéritives 12€
(pour 2 personnes)

- **La Hautes-Alpes 100% local**, duo de **fromages** extra vache et brebis, **coppa**, **jambon de pays**, **rosette**
- **La Duo**, duo de **terrines** et **fromage** local à partager



La formule « Végé »
19.00 €

Moines allongés (**brousse**, épinards, crème et **râpé des Hautes Alpes**)
et
Assiette complète
« mix de légumes de la carte »

Notre carte vous propose des plats végétariens. Pour toute autre demande, notre Chef s'adapte.

Les portions « à partager »

On « pite » c'est convivial !

Faite votre choix :

- Duo de caviar d'aubergines et crème d'artichauts 6 €
- Purée d'avocats aux citrons confits 6 €
- Cheesecake de brebis à la **truite de Châteauroux les Alpes** 7 €
- **Moines allongés** 7 €
- Terrine maison 7 €
- Duo **tourtons du Champsaur et ravioles** 7€
- Duo de **Charcuterie Hautes-Alpes** 7€
- Duo de **fromage Hautes-Alpes** 8€
- **Rillettes de truite** de Châteauroux les Alpes 8€
- Foie gras de canard mi cuit, chutney 12 €



Photo non contractuelle

Hôtel***- Restaurant Spa Les Peupliers - Baratier

*Les produits surlignés **en gras** sont issus des **Hautes Alpes**

*Les produits surlignés **en gras** sont issus de **France**

Nos salades

La QMQ... dans le texte « Qui Mange Quoi »

15 €

Filet de poulet rôti au satay, sucrine, quinoa gourmand, petits pois, radis roses, chips de pain bio de Baratier, vinaigrette huile d'olive et vinaigre balsamique.

La VG... et aussi Végan à la demande

12 €

Haricots verts à la coriandre fraîche, œuf mollet, tomates cerises, avocat, croûtons de pains bio de Baratier, copeaux de tome du Queyras, sauce caesar.

L'Estivale... un petit « fricotement » entre Provence et Alpes

15 €

Tomates anciennes, concombre, artichaut poivrade, aiguillettes de truite de Châteauroux les Alpes, billes de mozzarella et vinaigrette au pesto.



Pour nos Pitchounets et Pitchounettes

Le Petit Baraton Gourmand (-12 ans) 15 €

Les plats des grands adaptés à l'appétit des enfants !

Entrées :

- Entrée du jour (ardoise)
- Cheesecake de brebis à la truite
- Carpaccio de bœuf
- Moines allongés

Plats :

- Plat du jour (ardoise)
- Epaule d'agneau braisée
- Filet de truite croûte d'herbes
- Carré de veau au pain d'épices

Desserts :

- Dessert du jour (ardoise)
- Mille-feuille de chocolat blanc
- Moelleux au chocolat
- Glace/Sorbet 2 boules

Le Petit Baraton (- 12 ans) 11€

Entrées :

- Œuf mimosa et céleri
- rémoulade à la moutarde
- Assiette de charcuterie des Alpes

Plats :

- Pâtes bolognese ou à la truite à la crème et copeaux de parmesan
- Escalope de veau pané maison, pomme au four

Desserts :

- Glace/Sorbet 2 boules
- Mini moelleux chocolat
- Yaourt




Nos Menus (choix sur la carte)

L'Ardoise du Pouzenc : 36 € (entrée, plat, fromage ou dessert)

Le Pibou : 42 € (entrée, plat, fromage et dessert)

Les Entrées

10 €

- Entrée du jour, à découvrir sur l'ardoise
- Soupe du moment préparée avec des produits de saisons
- Moines allongés (**brousse**, épinards, crème et **râpé des Hautes Alpes**) 
- Cheesecake de **Brebis** à la **truite de Châteauroux les Alpes** et au citron, poivrons piquillos, asperges vertes, coulis de petits pois
- Carpaccio de **bœuf origine France**, câpres à queues, sauce ravigote agrumes-basilic à la noisette
- Foie gras de canard mi-cuit, chutney de rhubarbe et cèleri branche, brioche à tête maison
↳ *Avec supplément de 6 € sur carte et menu*

Les Plats

20 €

Tous nos plats sont servis avec une garniture de légumes et féculents du jour à découvrir sur l'ardoise. (Garniture différente pour les plats de viande et de poisson)

- Plat du jour, à découvrir sur l'ardoise
- **Carré de veau origine France** au **pain d'épices de Baratier**, jus de rôti réduit aux câpres et aux olives Kalamata
- **Epaule d'Agneau des Alpes** braisée 4 heures, **lard confit** au genièvre, écume de **lait** à l'ail des ours
- **Filet de truite de Châteauroux** en croûte d'herbes, vierge de légumes primeurs safranés
- **Filet de bœuf origine France** poêlé, sauce Bercy, pointes d'asperges vertes et radis roses
↳ *Avec supplément de 7 € sur carte et menu*
- **Bar entier rôti** en écailles aux échalotes confites, salade tiède de pousses d'épinards, beurre Nantais à la citronnelle

Le Fromage

9 €

- Plateau de **fromages des Hautes Alpes**, salade de saison, confiture **pommes** et rhubarbes et assortiments de fruits secs
- **Faisselle du Col Bayard** et son **pain d'épices**, coulis ou crème ou **miel de Baratier**

Les Desserts

9 €

- Dessert du jour, à découvrir sur l'ardoise
- Délice à la verveine et confit de rhubarbe, **sorbet cerises griottes**
- Mille-feuille de chocolat blanc au grand Marnier et à l'orange, **sorbet au melon**
- Moelleux au chocolat extra bitter Guayaquil, crème anglaise au café, **glace à la violette**
- Sabayon au champagne, fraises **origine France**, crème légère au mascarpone et glace vanille
- Assiette gourmande : assortiment de nos desserts
↳ Avec supplément 3 € sur carte et menu

**Les produits surlignés en gras sont issus des Hautes Alpes*

**Les produits surlignés en gras sont issus de France*




Nos vins au verre


Les vins rouges :

Côtes du Rhône AOC	
Crozes Hermitage Les Launes	6.40 €
Côteaux d'Aix	
Château de Calissanne	4.20 €
 Hautes-Alpes	
Domaine de Treilloux	4.50 €
Vin du moment	4.90 €

Les vins rosés :

 Côtes de Provence AOP	
Château Ste Marguerite	5.60 €
Côteaux d'Aix	
Château Calissanne	4.20€
Vin du moment	4.90 €

Les vins blancs :

Côtes de Gascogne		Ardèche – Fonvène	4.10 €
Domaine Tariquet – Premières grives	4.90 €	Vin du moment	4.90 €
 Hautes-Alpes			
Domaine de Treilloux	4.50 €		

Si vous préférez une bouteille, vous avez toujours la possibilité de l'emporter si vous ne la finissez pas !

Producteurs du Terroir

- Les Ravioles et Tourtons** : La maison du Tourton (05)
Le pain Bio : Boulangerie BaraTi'Pain, Baratier (05)
Le Jambon Cru : Ferme embrunaise, fabrication artisanale, Crots (05)
appellation porc des Alpes, 05500 Saint Laurent du Cros - Lamorlette, Embrun (05)
La Truite et la Truite Fumée : Ferme Aquacole Faure, Châteauroux Les Alpes (05)
L'Agneau : Lamorlette à Embrun, éleveurs des Hautes Alpes,
embrunais, briançonnais, gapençais, ou Alpes de Haute Provence
Le filet de Boeuf : Lamorlette à Embrun, éleveurs des Hautes Alpes
Le Porc : Lamorlette à Embrun, éleveurs des Hautes Alpes
Le Veau : Lamorlette à Embrun, éleveurs des Hautes Alpes
La Poitrine Roulée : Ferme embrunaise, fabrication artisanale, Crots (05)
La Charcuterie : Lamorlette, Embrun (05)
La farine Moulin Ceard, Embrun (05) **l'épeautre** : Plaine de Lachaup - Gap (05)
La Brousse : Hautes Alpes (05) ou Aix en Provence (13) selon la saison
Les Fromages Chèvre Frais Affinés : Roman, Crévoux (05) en saison
Les Fromages Bleu, Tomme du Berger et Aigue Blanche, Tomme du Viso :
Les Alpages de Fontantie, Château Ville Vielle (05)
Le Fromage Chaudun (3 laits), **Brebis frotté génépy** : Fromagerie du Col Bayard, Laye (05)
Yaourts, tomme grise : La Belette, Romette (05)
La Faisselle et le Fromage Blanc : Hautes-Alpes, Laye
Le Fromage extra vache, extra chèvre, extra brebis : Fromagerie de la Durance, Guillestre (05)
Le Fromage de brebis frais : GAEC Champ Marin, Puy Sanières (05)
Le Miel de Montagne : Brigitte et Jean-Pierre Guasco, Baratier (05)
Le Pain : Boulangerie La Mie du pain, Embrun (05)
Les Pommes : Popommes des Alpes, Ventavon (05)
Sorbets et glaces : Altiflore / Glace des Alpes (05)
Le foin : Mr Bellot Pierre, Baratier (05)
Les œufs : Alpoef (05)

A défaut d'approvisionnement de produits Hautes Alpes,
ceux-ci seront remplacés par des produits d'origine France ou CEE



Soucieux de proposer des plats élaborés à partir de produits Haut-alpins, les restaurateurs engagés dans la marque **Hautes-Alpes Naturellement** s'engagent à respecter un cahier des charges propre à leur activité. Leurs plats et menus identifiés par la marque mettent en œuvre des produits bruts et/ou transformés issus de notre agriculture Haut-alpine. Ainsi, leur savoir-faire associé à nos bons produits de montagne réglera vos papilles !