



# Les Peupliers

Hôtel - Restaurant - Spa

## Carte Restaurant

Avec le Chef Quentin et son équipe,  
mangez comme Bon Vous semble...

### NOTRE BOUTIQUE

Retrouvez les produits locaux  
que vous allez déguster  
dans notre Boutique  
ainsi que d'autres articles



**LOGIS**  
HOTELS  
RESTAURANTS  
DEPUIS 1948

**HÔTEL  
COSY**  
**RESTAURANT  
GOURMAND**



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

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

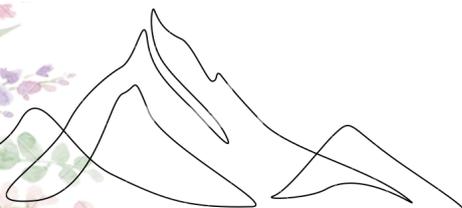


12€/2pers

A partager pour l'apéro ou juste pour patienter !

o La *JA* : duo de fromages & trio de salaisons du Champsaur

o La *Duo* : terrine et fromage



## CARTE RESTAURANT

### • LES ENTRÉES

-Entrée de l'ardoise

11 €

 -**Moines allongés** des Hautes Alpes, (brousse des Hautes Alpes, épinards, crème et râpé)

12 €

 -Gaspacho de tomates rôties, brunoise de **pastèque**, focaccia, framboises et crème aux herbes

12 €

-**Truite fumée** et légumes sautés roulés façon rouleau de printemps, crème d'Isigny fumée, marmelade de citron confit

12 €

-Pâté en croûte au foie gras, compotée d'échalotes, **glace faisselle**, crumble noix, petits légumes pickles

14€

### • LES PLATS

-Plat de l'ardoise

22 €

 -Belle assiette végétarienne (mix de légumes chauds, féculent et galette végétale)

16 €

-Dos de cabillaud cuit à basse température aux herbes aromatiques, polenta au lait de coco, pulpe de carotte, artichaut barigoule et jus à la pistache

25 €

-**Pavé de de truite de Châteauroux-les-Alpes** rôti, millefeuille de pommes de terre, fumet de poisson à la vanille, crème d'amande, fenouil safrané

25 €

-**Croustillant d'agneau de Baratier**, purée de petits pois, carottes fanes glacées, oignon confit à la **bière des Hautes-Alpes**, pommes de terre grenaille

25 €

-Suprême de pintade en ballotine farci d'une mousseline aux morilles, jus de volaille réduit, risotto de frégola sarda, brocolis rôtis.

27 €

## • LES PRODUITS LAITIERS DES HAUTES-ALPES

- Plateau de **Fromages des Hautes-Alpes** 12 €  
ou
- Fromage blanc**, coulis ou **miel de Baratier** 9 €

## • LES DOUCEURS

- Dessert de l'ardoise 9 €
- Moelleux au chocolat, crème anglaise à la **Mélezine**, noisettes caramélisées, crumble chocolat blanc 11 €
- Millefeuille caramélisé, crémeux praline, rafraîchi au citron yuzu 11 €
- Vacherin, tartare de fraises à la menthe, sorbet fraise, mousse vanille 11 €
- Assiette gourmande XL (pour ceux qui veulent goûter à un peu de tout ) 14 €
- Coupe de Glaces artisanales Altiflore\*  
1 boule 3,50 €    2 boules 5,00 €    3 boules 6.50 €    Sup chantilly 2.00 €

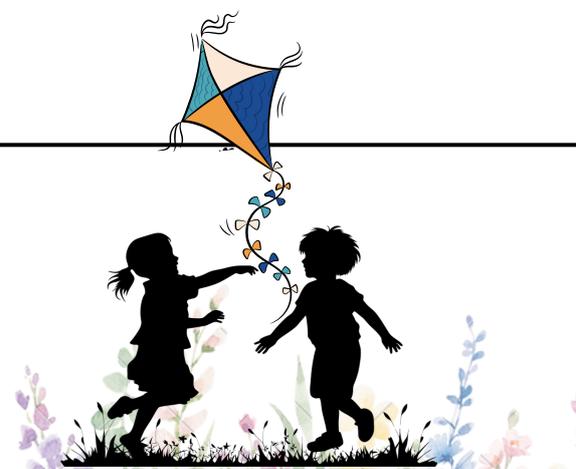
\***PARFUMS SORBETS** : ARGOUSIER, CITRON, FRAMBOISE, MELON, PÊCHE, POIRE, CERISE

\***PARFUMS GLACES** : CHOCOLAT, GENEPI, VANILLE, FRAISE, VIOLETTE, CAFE

## POUR NOS BAMBIN(E)S

### *Le petit Baratton 15€*

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



#### LES ENTRÉES

- Entrée du jour
- **Moines allongés**
- Gaspacho tomates et pastèque

#### LES PLATS

- Plat du jour (ardoise)
- Pavé de **truite**
- Croustillant **d'agneau**

#### LES DOUCEURS

- Dessert du jour (ardoise)
- Mini moelleux chocolat
- Glace/Sorbet 2 boules

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

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

## L'Avocado toast

19 €

Saumon mariné façon gravlax, salade verte, concombre, guacamole sur tartine de **pain de Barat'i Pain** et crème aux herbes.

## Le Wrap Végé à la grecque

17 €

Julienne de carottes, sucrones, olives Kalamta, tomates séchées, sauce tzatziki



## LA FORMULE "VÉGÉ" 27€

---

### Moines allongés

(brousse des Hautes Alpes, épinards, crème et râpé)

Ou

Gaspacho de tomates rôties, brunoise de pastèque, focaccia, framboises et crème aux herbes

&

Belle assiette végétarienne « mix de légumes chauds, féculent et galette végétale »



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 !