

# 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...



14€/2 pers

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

10 €



-Moines allongés en ravioles, farce épinard et béchamel, espuma à l'ail, tuile d'emmental et **brousse des Hautes-Alpes**

12 €

-Tarte fine aux tomates anciennes, ratatouille froide, pesto de basilic, gel tomate et crème de parmesan

11 €

-Gaspacho de pastèque, framboise et poivron rouge, focaccia et crème de burrata

11 €

-Royale de foie gras du sud-ouest, billes de melon confit au porto, chutney d'abricot et croûtons de **pain de mie de Baratier**, chips de coppa du Champsaur et gel hibiscus

13 €

### • LES PLATS

-Plat de l'ardoise

23 €



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

18 €

-Dos de cabillaud skreï aux herbes aromatiques et son fumet au ponzu, pulpe de céleri à la vanille, brocolis rôtis au beurre, fenouil rôtis au safran

26 €

-**Truite de Châteauroux les Alpes** confite à basse température et son fumet citronné, poêlée de girolles à la noisette, carottes glacées, purée de petit pois

26 €

-Croustillant **d'agneau** (de Baratier ou Hautes-Alpes selon arrivage) et son jus au romarin, cima di rapa rôtis, purée de carotte, tomates cerises confites, pesto de roquette

26 €

-Filet de bœuf et son jus de viande à la fève tonka, purée et chips de patate douce, oignons nouveaux confits à la **bière des Hautes-Alpes** et pomme duchesse à la truffe noire.

28 €



## • 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 €
- Bavaroise à la vanille de Madagascar, tartare de fraises à la menthe, éclats de meringue, sablé à la noisette, purée de fraises 12 €
- Crèmeux au citron et thym, Pain de Gènes aux amandes, mousse légère à la liqueur de thym, amandes caramélisées, gel fruits exotiques 12 €
- Moelleux au chocolat, glace vanille, tuile au **miel de Baratier** et cacao, noix de pécan caramélisées 12 €
- Pêche à l'impératrice, coulis d'abricot, amandes torréfiées, glace faisselle, crumble chocolat blanc 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;  
MANGUE PASSION

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

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

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





# POUR NOS BAMBIN(E)S



## Le petit Baraton 15€

Les plats des grands à l'appétit des enfants !



### LES ENTRÉES

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

### LES PLATS

- Plat du jour (ardoise)
- **Truite** confite
- Croustillant **d'agneau**

### LES DOUCEURS

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



## LA FORMULE “ VÉGÉ ”

27€

Moines allongés en ravioles, farce épinard et béchamel,  
espuma à l'ail, tuile d'emmental et **brousse des Hautes-Alpes**

Ou

-Gaspacho de pastèque, framboise et poivron rouge, focaccia et  
crème de burrata

&

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 !

# Nos vins au verre

## LES VINS ROUGES

|                                                                                                                   |        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Côtes du Rhône AOC Crozes Hermitage Les Launes                                                                    | 7.50 € |
| Côteaux d'Aix Roy René                                                                                            | 4.60 € |
|  Hautes-Alpes Domaine de Treilloux | 5.00 € |
| Vin du moment                                                                                                     | 6.00 € |

## LES VINS BLANCS

|                                                                                                                                |        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Côtes de Gascogne – Doux Domaine Tariquet – Premières grives                                                                   | 6.00 € |
|  Hautes-Alpes Domaine de Treilloux - Chardonnay | 5.00 € |
| Ardèche–Fonvène–Sauvignon                                                                                                      | 4.60 € |
| Vin du moment                                                                                                                  | 6.00 € |

## LES VINS ROSÉS

|                                                                                                                        |        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
|  Alpes de Hautes Provence Rosé fruité | 5.50 € |
| Côteaux d'Aix Roy René                                                                                                 | 4.60 € |
| Vin du moment                                                                                                          | 6.00 € |

# Les Digestifs



Liqueur de Foin (doux ou intense), Génépi, Ô des glaciers,  
Elixir Vauban, Mélézine, Verveine, Poire (2cl) 6.00 € (4cl) 10.00 €

|                                    |         |
|------------------------------------|---------|
|                                    | 4cl     |
| Get 27 / Marie Brizard/Calvados/   | 10.00 € |
| Armagnac/Cognac VSOP/ Baileys      | 10.00 € |
| Bas Armagnac Hors d'Age            | 12.00 € |
| Vieille Eau de Vie de Prune        | 10.00 € |
| Chartreuse, Cointreau              | 10.00 € |
| Limoncello                         | 8.00 €  |
| Le café Alpin (café et génépi 2cl) | 8.50 €  |

# PRODUCTEURS DU TERROIR



Le pain Bio : Boulangerie BaraTi'Pain, Baratier (05)  
La Truite et la Truite Fumée : Ferme Aquacole Faure, Châteauroux Les Alpes (05)  
L'Agneau : Lamorlette, éleveurs des Hautes Alpes>Embrunais, briançonnais, gapençais ou Alpes de Haute Provence  
Les Viandes> filet de Bœuf, Porc, Veau : Eleveurs des Hautes Alpes ou Origine France  
La Raclette : Les fromages de l'Ubaye - UBA  
La Charcuterie : Salaison du chamsaur (05)  
L'épeautre : La Bréole (04)  
La Brousse : Hautes Alpes (05) ou Aix en Provence (13) selon la saison  
Les Fromages : Château Queyras - Fromagerie de la Durance  
Le Fromage Chaudun (3 laits), Brebis frotté génépi : Fromagerie du Col Bayard  
Les Yaourts : Hautes-Alpes  
La tomme grise : La Belette, Romette (05)  
Fromage Blanc : Fromagerie du Col Bayard  
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 Manufacture Embrun (05)  
Les Pommes et les poires : Jacob (05)  
Sorbets et glaces : Altiflore / Glace des Alpes (05)  
Les œufs : France  
Les liqueurs : Gayral (chamsaur) ou Mountain spirit (Briançon) ou Distillerie de Saint Vêran  
Les confitures : Chatelain (05)  
Les terrines : La ferme embrunnaise (05) ou Ferme champ noble (05)  
A défaut d'approvisionnement de produits Hautes Alpes, ceux-ci seront remplacés par des produits d'origine France ou CEE

