

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



**Les Peupliers**

Hôtel - Restaurant - Spa

*Carte Restaurant*

*Avec le Chef Xavier et son équipe.*

*mangez comme Bon Vous semble...*

**Logis**  
HOTELS  
RESTAURANTS  
DEPUIS 1948

HÔTEL  
COSY

RESTAURANT  
GOURMAND



Hôtel\*\*\*- Restaurant Spa Les Peupliers - Baratier



*A partager pour l'apéro ou juste pour patienter !*

- La Hautes-Alpes 100% local : duo de **fromages** & trio de **salaisons du Champsaur**
- La Duo : duo de **terrines** et **fromage** local

## LE MENU DU MOMENT

### Sur l'Ardoise 37 €

(Entrée, plat, dessert)

Ou à la carte Entrée 10 € - Potage 10 € - Plat 22 € - Dessert 9 €

°Demandez  
le potage



du jour

## Les Entrées

- Entrée du jour 10 €
- Œuf parfait à l'amande torréfiée et sa tuile de parmesan, carottes à l'orange et gingembre en deux façons (VG) 12 €
- Moines allongés des hautes Alpes,  
(**brousse**, épinards, crème et **râpé des Hautes Alpes**) 12 €  
**salade verte**, vinaigrette balsamique et chips patate douce (vg)
- Soupe Gourmande du moment (ardoise) 14 €

## Les Plats

- Plat du jour 22 €
- Belle Assiette végétarienne (mix légumes, féculent et tofu) (vg) 16 €
- **Pavé de truite** de Châteauroux les Alpes, 25 €  
croûte d'herbes et beurre blanc aux noix
- Filet de **Daurade** de Cannes rôtie, fondue de poireaux 26 €
- Rognons de veau à l'ancienne, sauce vin rouge 22 €
- **Epaule d'agneau** confite 4 heures, pièce de lard fumé, 26 €  
écume de lait à la noisette
- **Filet de bœuf** (180gr) poché à la ficelle façon pot au feu, 29 €  
bouillon de légumes au thym

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

Hôtel\*\*\*- Restaurant Spa Les Peupliers - Baratier

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

# Les produits Laitiers des Hautes Alpes

- Plateau de Fromages 12 €  
ou
- Fromage blanc, coulis de fruits (coing/framboise/crème de marron) 9 €

# Les Douceurs

- Dessert du jour 9 €
- Moelleux chocolat noir, crémeux au tilleul et croquant aux amandes 10 €
- Tulipe caramel et mousse à la poire façon tatin 10 €
- Part de tarte potimarron à la vanille, mousse à la crème de châtaigne 10 €
- Assiette gourmande XL (pour ceux qui veulent goûter à un peu de tout) 14 €
- Coupe de Glaces artisanales Altiflore.
  - o 1 boule 3,50 €      o 3 boules 6,50 €
  - o 2 boules 5,00 €      o Sup chantilly 2.00 €



# Pour nos Pitchounets & Pitchounettes

## Le Petit Baraton 15 € (-12 ans)

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

### Entrées :


- Entrée du jour (ardoise)
- Moines allongés
- Œuf mimosa et rémoulade de céleri
- Mini champsaurine (tourton, raviole, charcuterie)

### Plats :

- Plat du jour (ardoise)
- Pavé de truite de Châteauroux
- Epaule d'agneau confit
- La pièce du Boucher

### Desserts :

- Dessert du jour (ardoise)
- Mini moelleux chocolat noir
- Part de tarte potimarron vanille
- Glace/Sorbet 2 boules

 Etape affaire / Demi-pension =  
Menu du Moment sur l'Ardoise ou à la carte à concurrence de 37€.

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

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

## La formule « Végé » 27 €

Moines allongés (**brousse**, épinards, crème et **râpé des H-A**)

Ou

Œuf parfait à l'amande torréfiée et sa tuile de parmesan,

carottes à l'orange et gingembre en deux façons

&

Belle Assiette végétarienne « mix de légumes chauds, féculent et tofu »



## Les Spécialités Montagne

La Raclette et les Fondues Savoyardes sont servies à partir de 2 personnes.

La Raclette de Montbardon 27€/personne

Assiette de **Charcuterie du Champsaur**, pommes de terre vapeur et condiments servie sur un appareil traditionnel

La Fondue Savoyarde Classique 19€/personne

↳ servie avec sa **salade verte**

La Fondue Savoyarde Gourmande 25€/personne

↳ servie avec une assiette de **Charcuterie du Champsaur** et **salade verte**

*\*Supplément tartufata Fondue Savoyarde 4€/personne*

La Boîte chaude des Hautes-Alpes 23€/personne

↳ servie avec pommes de terre, **charcuterie**, condiments et **salade verte**

La Planche Champsaurine 20€/personne

↳ servie avec **tourtons**, **ravioles**, **charcuterie**, condiments et **salade verte**

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

Hôtel\*\*\*- Restaurant Spa Les Peupliers - Baratier

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

## Les Digestifs




Liqueur de Foin (doux ou intense), Génépi, Ô des glaciers, Elixir Vauban,  
Mélézine, Verveine, Poire (2cl) 6.00 € (4cl) 9.00 €

Get 27 /Get 31/ Marie Brizard/Calvados/	(4cl)
Armagnac/Cognac VSOP/ Baileys	9.00 €
Bas Armagnac Hors d'Age	12.00 €
Vieille Eau de Vie de Prune	10.00 €
Chartreuse, Cointreau	9.00 €
Amaretto	8.00 €
Limoncello	7.00 €
Le café Alpin (café et génépi 2cl)	7.00 €


## Nos vins au verre

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

### 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 €

# Producteurs du Terroir

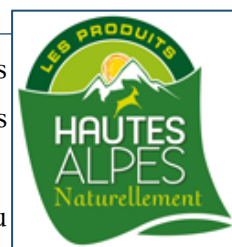
- Les Ravioles et Tourtons** : La maison du Tourton (05)  
**Le pain Bio** : Boulangerie BaraTi'Pain, Baratier (05)  
**Le Jambon Cru** : Ferme embrunaise, fabrication artisanale, Crots (05)  
Appellation porc des Alpes, 05500 Saint Laurent du Cros - Lamorlette, Embrun (05)  
**La Truite et la Truite Fumée** : Ferme Aquacole Faure, Châteauroux Les Alpes (05)  
**L'Agneau** : Lamorlette, 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 française  
**La Poitrine Roulée** : Ferme embrunaise, fabrication artisanale, Crots (05)  
**La Charcuterie** : La Ferme Embrunnaise, 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 Bleu, Tomme du Berger, Tomme du Viso** : Les Alpagnes de Fontantie, Château Ville Vieille(05)  
**Le Fromage Chaudun (3 laits), Brebis frotté génépi** : Fromagerie du Col Bayard, Laye (05)  
**La Faisselle, les Yaourts** : GAEC du Buissonet, Selonnet (04)  
**La tomme grise** : La Belette, Romette (05)  
**Fromage Blanc** : Fromagerie de pré la Combe, Hautes-Alpes  
**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 Manufacture 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 !



>>>> **NOTRE BOUTIQUE** <<<<

Vous avez apprécié le vin, la liqueur ou le miel...

Retrouvez les dans notre Boutique ainsi que d'autres produits locaux.

