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 — Qualité Tourisme — Hautes Alpes Naturellement

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 planches apéritives 12€

A partager pour l'apéro ou juste pour patienter !

(pour 2 personnes)

- La Hautes-Alpes 100% local, duo de fromages et trio de salaisons du Champsaur
- La Duo, duo de terrine et fromage local à partager

La formule « Végé » 27 €

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

Ou

Carottes à l'orange et gingembre en deux façons, œuf parfait à l'amande torréfiée et sa tuile de parmesan

&

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

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***

Le Menu du moment

Sur l'Ardoise 37 €

(Entrée, plat, dessert)

Ou à la carte

Entrée 10 € - Plat 22 € - Dessert 9 €

Selon le temps, le marché, les idées du chef et de son équipe …

à découvrir sur l'Ardoise

Le choix des yeux et des papilles…

- Entrée du jour	**10 €**
- Carottes à l'orange et gingembre en deux façons, œuf parfait à l'amande torréfiée et sa tuile de parmesan (VG)	**12 €**
- Moines allongés des hautes Alpes, (**brousse**, épinards, crème et **râpé des Hautes Alpes**) **salade verte**, vinaigrette balsamique et chips patate douce (vg)	**12 €**
- Soupe Gourmande du moment (ardoise)	**14 €**
- Plat du jour	**22 €**
- Belle Assiette végétarienne (mix légumes, féculent et tofu) (vg)	**16 €**
- **Foie gras** et sa tatin de courge acidulée, brioche toastée	**19 €**
- **Pavé de truite** de Châteauroux les Alpes, croûte d'herbes et beurre blanc aux noix	**25 €**
- 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, écume de lait à la noisette	**26 €**
- **Filet de bœuf** (180gr) poché à la ficelle façon pot au feu, bouillon de légumes au thym	**29 €**

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··· Nos amours

- 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.
  - 1 boule 3,50 €
  - 3 boules 6,50 €
  - 2 boules 5,00 €
  - Sup chantilly 2.00 €

Etape affaire : Menu du Moment sur l'Ardoise ou 2 choix à la carte

Hors filet de bœuf, foie gras, plateau de fromage et assiette gourmande.

Demi-pension : Menu du Moment sur l'Ardoise

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)
- **Œuf** mimosa et rémoulade de céleri
- Moines allongés
- Mini champsaurine (tourton, raviole, charcuterie)

Plats :

- Plat du jour (ardoise)
- Epaule d'agneau confit
- Pavé de truite **de Châteauroux**
- **Filet de bœuf**

Desserts :

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

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***

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 Alpages 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 : Alpoeuf (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 régalera 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.