



Les Peupliers

Hôtel - Restaurant - Spa

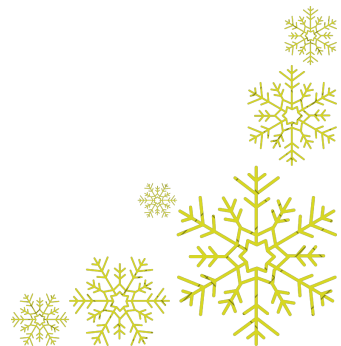
Carte Restaurant

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



Les planches apéritives_100% local 14€

A partager pour l'apéro ou juste pour patienter ! (Planche pour 2 personnes)

o La Hautes-Alpes : duo de fromages & trio de salaisons du Champsaur


o La Duo : terrine et fromage


CARTE

LES ENTRÉES

-Entrée de l'ardoise 11 €

-**Tartare de truite** de Châteauroux les Alpes façon gravlax, guacamole d'avocat, mayonnaise soja et aneth, sésame noir et gel agrumes 13 €


 -Moines allongés en ravioles, farce épinard et béchamel, espuma à l'ail, tuile d'**emmental** râpé, **brousse** 12 €

 -Velouté de **potimarron** et **butternut**, crème d'Isigny, **pain toasté**, huile verte 12 €

-**Pâté en croûte au foie gras**, chutney de **pommes** à la cannelle, glace faisselle, crumble pistache et pickles 14 €

LES PLATS

-Plat de l'ardoise 23 €

 -Belle assiette végétarienne (mix légumes, féculent et galette végétal) 18 €

-Poulpe rôti mariné aux saveurs asiatiques, aïoli au safran, eryngi snacké, risotto de riz vénéré, vierge de légumes 25 €

-**Filet de veau** et son jus de viande crémé, purée de patate douce, chou romanesco rôti au beurre, **pommes de terre grenaille** confites au **gras de canard** et chips de patate douce 27 €

-**Carré d'agneau** rôti, jus d'agneau au romarin, gratin de **pommes de terre** à la truffe, marrons glacés, purée de **carottes** 28 €

-Rouget laqué au soja et sa bisque de crevettes, polenta au lait de coco, **carottes** glacées, pulpe de **topinambour** et chips de panais 26 €

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

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

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 €

-**Tarte tatin** Hautes-Alpes, glace vanille, caramel au beurre salé 11 €

-Le French Banoffee, compotée de banane au caramel, espuma dulcey, crumble cacao, noix de pécan caramélisée, glace banane 12 €

-Moelleux chocolat, crème montée à la **mélézine**, noix de cajou caramélisée 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, MANGUE PASSION, POIRE

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



LA FORMULE "VÉGÉ"

27€

Moines allongés en ravioles, farce épinard et béchamel,
espuma à l'ail, tuile d'**emmental** râpé, **brousse**

Ou

Velouté de potimarron et butternut, crème d'Isigny,
pain toasté, huile verte

&

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

*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
- Velouté de potimarron

LES PLATS

- Plat du jour (ardoise)
- Poulpe rôti
- Filet de veau

LES DOUCEURS

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

***PARFUMS SORBETS** : ARGOUSIER, CITRON, FRAMBOISE, MANGUE PASSION, POIRE

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

SPÉCIALITÉS



MONTAGNE

à partir de 2 personnes

La Raclette

27€/pers

Servie sur un appareil traditionnel avec une assiette de Charcuterie, pommes de terre vapeur et condiments

La Raclette à l'ail des ours

29€/pers

Servie sur un appareil traditionnel avec une assiette de charcuterie, pommes de terre vapeur et condiments servie sur un appareil traditionnel

La Fondue Savoyarde Classique

19€/pers

servie avec sa salade verte

La Fondue Gourmande


25€/pers

servie avec sa salade verte et une assiette de charcuterie


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 /Get 31/ 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	9.00 €
Amaretto	8.00 €
Limoncello	7.00 €
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 gènépi : 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)
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



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 !

