

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 Asperges vertes, Maraichère de fèves, carottes et pois gourmands liés au pesto de basilic, bavaroise asperge

11 €

-Gaspacho de tomates anciennes, framboise et poivron rouge, focaccia et crème de burrata

11 €


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

13€

• LES PLATS

-Plat de l'ardoise

23 €

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

16 €

-Dos de cabillaud 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 légèrement citronné, petits pois en purée et juste cuits, carottes glacées

26 €

-Croustillant d'**agneau de Baratier** 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

***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 de tomates

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

Tarte fine aux asperges vertes, Maraichère de fèves, carottes et pois gourmands liés au pesto de basilic, bavaroise asperge

&

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 champsaur (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 gènepi : 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 (champsaur) ou Mountain spirit (Briançon) ou Distillerie de Saint Véran
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

