Carte Restaurant

Avec la Cheffe Sahla 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...

Logis Hotels Restaurants Depuis 1948 · Hôtel Cosy · Restaurant Savoureux · Qualité Tourisme · Les Produits Hautes Alpes Naturellement · Gault&Millau

Planches Apéritives 100% Local

14€/2 pers

A partager pour l'apéro ou juste pour patienter !

o La Duo : 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 parfumé à l'ail et tuile d'emmental, huile verte 12 €

-Velouté de potimarron, croûtons de pain de Baratier toastés aux herbes, chips de lard fumé et éclats de marrons 12 €

-Tartelette croustillante à la compotée d'oignons confits au **miel de Baratier**, bleu du Queyras et noix torréfiées, espuma de champignons 13€

• LES PLATS

-Plat de l'ardoise 23 €

-Assiette végétarienne - bel assortiment de légumes et légumineuses du moment et risotto 18 €

-Filet de Truite de Châteauroux les Alpes confit à basse température et jus à la citronnelle, poêlée de girolles à la noisette, purée de carottes et fenouil braisé 26 €

-Cromesquis d'**épaule d'agneau** confit au thym et romarin, mousseline de chou fleur au cumin, carottes épicées orange gingembre au **miel de Baratier** 26 €

-**Filet de bœuf** et son jus à l'ail noir, millefeuille de pommes de terre et purée de butternut épicée au tandoori 29 €

• 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, gel de cidre, glace vanille et tuile dentelle 12 €

-Moelleux au chocolat, glace caramel au beurre salé, gel cacao et tuile en nid d'abeille 12 €

-Mousse légère de poire et son anneau de marrons glacés sur son sablé croustillant noisette, glace faisselle 12 €

-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, POIRE , MANGUE PASSION

*PARFUMS GLACES : CHOCOLAT, GENEPI, VANILLE, FRAISE, CAFE, CARAMEL AU BEURRE SALÉ ,PISTACHE, NOIX DE COCO

POUR NOS BAMBIN(E)S

Le petit Baraton 15€

Les plats des grands à l'appétit des enfants !



LES ENTRÉES

- Entrée du jour (ardoise)
- Moines allongés en ravole
- Velouté de potimarron

LES PLATS

-Plat du jour (ardoise)
-Filet de Truite
-Cromesquis **d'agneau**

LES DOUCEURS

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

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

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

LA FORMULE " VÉGÉ " — 27€

Moines allongés en ravioles, farce épinard et béchamel, espuma
parfumé à l'ail et tuile d'emmental, huile verte

OU

Velouté de potimarron, croûtons de pain de Baratier toastés aux
herbes, chips de lard fumé et éclats de marrons

&

Assiette végétarienne - bel assortiment de légumes et
légumineuses du moment et risotto

LES PRODUITS HAUTES ALPES Naturellement

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 !

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 : éleveurs des Hautes Alpes>Embrunais, briançonnais, gapençais
ou Alpes de Haute Provence ou France.
Les Viandes> filet de Bœuf, Porc, Veau : Eleveurs des Hautes Alpes ou Origine france
La Raclette : Les fromages de l'Ubaye - UBA ou Queyras
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 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 : Sylvain, 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



Les Peupliers

Hôtel - Restaurant - Spa

Carte Restaurant

Avec la Cheffe Sahla et son équipe,
mangez comme Bon Vous semble…
Réserver votre table au 04.92.43.03.47 ou sur notre site :
hotel-les-peupliers.com

Possibilité petit-déjeuner local et savoureux, de 7h30 à 10h.
Buffet à 15 €/personne ou 8 €/enfant -12ans
Appeler pour réserver.

6 bornes de recharges disponibles sur notre parking
Indépendantes de l'hôtel, fonctionnent avec E-TOTEM



NOTRE BOUTIQUE

Retrouvez les produits locaux
que vous allez déguster
dans notre Boutique
ainsi que d'autres articles

Logis Hotels Restaurants Depuis 1948 — Hôtel Cosy Restaurant Gourmand — Qualité Tourisme — Hautes Alpes Naturellement