



# Les Peupliers

Hôtel - Restaurant - Spa

## Carte Restaurant

---

Avec le Chef Xavier 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





A partager pour l'apéro ou juste pour patienter !

o La Hautes-Alpes 100% local :

duo de fromages & trio de salaisons du Champsaur

o La Duo :

duo de terrine et fromage local

## LA FORMULE "VÉGÉ"

27€

### Moines allongés

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

Ou

Gaspacho pastèque et framboise, focaccia, crème aux herbes

&

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

## LES SALADES

### Le Poke Bowl

18€

**Truite de Châteauroux les Alpes** en gravlax au sésame, avocat, tomates, concombres, radis, crème aux herbes

### La Fanfan

16€

Tian de légumes, focaccia, **fromage de brebis frais de Puy-Sanières**, bouquet de salade verte et glace huile d'olive

### L'Angel

15€



Salade d'orecchiette aux artichauts et tomates séchées, vinaigrette tartufata, duo de tagliatelles de carotte et courgette, olives

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


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

# C A R T E

## LES ENTRÉES

Entrée de l'ardoise	11 €
 Gaspacho <b>pastèque</b> et <b>framboise</b> , focaccia, crème aux herbes	12 €
 <b>Moines allongés</b> des Hautes Alpes, (brousse, épinards, crème et râpé des Hautes Alpes)	12 €
Salade de <b>poulpes</b> , tuiles encre de seiche, aïoli safrané et vierge de légumes	14 €
Pâté en croûte au <b>foie gras</b> et glace moutarde	14 €

## LES PLATS

Plat de l'ardoise	22 €
 Belle assiette végétarienne (mix légumes, féculent et tofu)	16 €
<b>Filet de loup</b> au beurre d'herbes, risotto de petit épautre et oignons nouveaux confits	24 €
<b>Filet de truite</b> de Châteauroux-les-Alpes, purée de petit pois et carottes glacées	25 €
<b>Epaule d'agneau</b> confit 4 heures, <b>abricot</b> rôti et lait au romarin	25 €
Magret de <b>canard</b> et sa croûte de <b>praline</b> , gratin de pommes de terre aux truffes noires et mousse à la <b>Chartreuse</b>	29 €

## LES PRODUITS LAITIERS DES HAUTES ALPES

<b>Plateau de Fromages</b> des Hautes-Alpes	12 €
ou	
<b>Fromage blanc</b> , coulis ou miel de Baratier	9 €

## LES DOUCEURS

Dessert de l'ardoise	9 €
Moelleux chocolat noir et mousse de melon au porto blanc	10 €
<b>Pêche</b> à l'impératrice, coulis <b>abricot</b> , amandes torréfiées et glace vanille	10 €
Tarte <b>Myrtille</b>	10 €
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 €	

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

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



# MENU TERROIR

*Le menu locavore 42€*  
(Entrée, plat, dessert au choix)

## POUR COMMENCER



Moines allongés des hautes Alpes,

(brousse, épinards, crème et râpé des Hautes Alpes)

ou

Pâté en croûte au foie gras et glace moutarde

## POUR SUIVRE

Filet de truite de Châteauroux-les-Alpes

ou

Epaule d'agneau confit 4 heures, abricot rôti et lait au romarin

## POUR FINIR

Plateau de Fromages des Hautes-Alpes

ou

Fromage blanc, coulis ou miel de Baratier

ou

Tarte Myrtille

## POUR NOS BAMBIN(E)S

*Le petit Baratton 15€*

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



### LES ENTRÉES

- Moines allongés
- Entrée du jour (ardoise)
- Gaspacho

### LES PLATS

- Filet de loup
- Plat du jour (ardoise)
- Epaule d'agneau confit

### LES DOUCEURS

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


# 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) 9.00 €

Get 27 /Get 31/ Marie Brizard/Calvados/ 4cl 9.00 €

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 €

# PRODUCTEURS DU TERROIR

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 Embrunaise, 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)

Les Yaourts : Hautes-Alpes

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 réglera vos papilles !

