Au menu ou à la carte ?
Faites votre choix :

La Carte complète en pdf

Eaux

Eau gazeuse - *33cl* ..... **3.00€**

Vittel - *25cl / 50cl / 1l* ..... **2.50€ / 3.50€ / 5.00€**

Badoit - *50cl / 1l* ..... **3.50€ / 5.00€**

Quézac - *1 litre* ..... **5.00€**

Sodas & Jus de fruits

Soda - *33cl* **/ Jus de fruits** - *25cl* ..... **3.50€**

Sirop - *Le verre 33cl* ..... **2.50€**

Supplément tranche *ou* **sirop** ..... **+0.30€**

Boissons chaudes

Le café ..... **1.40€**

Le café allongé ..... **1.50€**

Double café ..... **2.80€**

Grand crème ..... **3.00€**

Le déca ..... **1.80€**

Double déca ..... **3.60€**

Grand déca crème ..... **3.80€**

Noisette ..... **1.50€**

Déca noisette ..... **1.90€**

Thé ou infusion ..... **2.50€**

Thé au lait *ou* **citron** ..... **2.70€**

Chocolat chaud *ou* **froid** ..... **2.50€**

Cappuccino ..... **3.80€**

Irish ou **French coffee** ..... **9.00€**

Bières

Pression ou **Panaché :**
25cl / 33cl / 50cl ..... **3.20€ / 4.30€ / 6.40€**

Bière Leffe blonde :
25cl / 33cl / 50cl ..... **4.20€ / 5.40€ / 8.20€**

Bière spéciale à la pression :
25cl / 33cl / 50cl ..... **4.90€ / 6.40€ / 9.80€**

Monaco, Demi sirop :
25cl / 33cl / 50cl ..... **3.40€ / 4.50€ / 6.60€**

Picon bière :
25cl / 33cl / 50cl ..... **4.70€ / 6.10€ / 9.40€**

Despérados - *Bouteille 33cl* ..... **6.00€**

Bière sans alcool - *33cl* ..... **4.50€**

Bière locale - *33cl* ..... **6.00€**

Apéritifs

APERITIFS LOCAUX

Calistou - *Vin rosé, noix, mirabelles 5cl* ..... **4.50€**

Pastis des Homs - *2cl* ..... **4.00€**

Vin de coing ou Gentiane du Larzac
5cl ..... **4.50€**

Martini, Suze, Muscat, Porto, Campari
5cl ..... **4.50€**

Ricard, Pastis, Casanis - *2cl* ..... **2.50€**

La coupe de champagne - *10cl* ..... **8.00€**

Kir royal* - *10cl* ..... **9.00€**

Kir pétillant* - *10cl* ..... **5.00€**

Kir vin blanc* - *10cl* ..... **3.90€**

**Châtaigne, Cassis, Pêche, Framboise*

NOS COCKTAILS MAISON ..... **8.00€**

WHISKIES

Whisky - *2cl / 4cl* ..... **3.90€ / 7.00€**

Four Roses, Jack Daniels - *4cl* ..... **8.00€**

Jameson - *4cl* ..... **8.00€**

Nos Whiskies supérieurs - *5cl* ..... **9.50€**

Découvrez notre sélection de whiskies et de rhums au bar.

Digestifs

Poire Williams, Eau de Vie, Vielles Prunes, Marie-Brizard, Cointreau, Reine Claude, Cognac, Calvados, Armagnac, Vodka, Gin, Get 27, Get 31, Rhum, Malibu, Baileys
4cl ..... **8.00€**

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Les Entrées

Œufs mayonnaise (5 demi œufs) ..... 3,50€

Poireaux vinaigrette ..... 3,90€

Entrée du jour ..... 3,90€

Flan au roquefort, salade ..... 4,50€

Vol au vent ..... 4,90€

La terrine de Roger Vidal de St-Jean-du-Bruel ..... 4,90€

Pâté en croûte ..... 5,50€

Salade de gésiers ..... 6,50€

Tartare de saumon, citron, ciboulette ..... 9,90€

Petite salade aveyronnaise / Grande ..... 9,90€ / 15,90€
Salade, farçous, pommes poêlées, dés de Roquefort

Tête de veau VBF, sauce gribiche ..... 10,90€

Petit poke bowl / Grand ..... 12,90€ / 18,90€
Lentilles, pois chiches, tomates séchées, tartare de saumon, avocat, chou rouge, mangue, mâche

Petite salade Gourmande / Grande ..... 12,90€ / 18,90€
Salade, gésiers, magret fumé, toast et médaillon de foie gras de canard

Petite planche de charcuteries aveyronnaises / Grande ..... 12,90€ / 19,90€

Terrine de foie gras de canard, compotée de figues ..... 15,00€

À PARTAGER : Planche mixte ..... 19,90€
Charcuteries, fromages...

Prix net et service compris
Plat non compris dans la demi-pension

Les Plats

Tripous, purée ..... 15,90€

Saucisse aveyronnaise, aligot ..... 15,90€

Joue de porc confite au miel et balsamique ..... 16,90€

Filet de truite aux agrumes ..... 16,90€

Le Burger Tout Brebis / Double steak ..... 16,90€ / 21,90€
Pain burger, steak haché de brebis du Gaec des Templiers du Larzac, salade, tomates, oignons confits, bleu de brebis des Bergers du Larzac, frites MAISON

Tête de veau ..... 17,90€
Sauce gribiche et légumes pot au feu

Le Burger à Notre Façon / Double steak ..... 17,90€ / 22,90€
Pain Burger, Larzaclette, tomates, oignons confits, salade, steak haché de bœuf des Licornes d'Aphrosy, œuf au plat, frites MAISON et béchamel aux champignons

DU LUNDI AU SAMEDI, SEULEMENT LE MIDI:

Plat du jour ou **Grillade du jour** ..... 14,50€

Prix net et service compris
Plat non compris dans la demi-pension
Supplément couverts (verre + serviette + couteau + fourchette) : 5,00€

Les Plats suite

Tartare de bœuf ..... 18.90€
≈ 180g au couteau et ses condiments préparé devant vous, frites MAISON

Le Petit Terrien et sa cour ..... 18.90€
Fromage de brebis chaud des Bergers du Larzac (240g),
charcuterie, salade, pommes grenailles

Assiette Gourmande Aveyronnaise ..... 19.90€
Farçous, côtes de mouton, aligot, roquefort

Assiette Gourmande Canard ..... 21.90€
Terrine de canard, salade, confit de canard, frites MAISON, chèvre de Fromabon

Persillade de ris d'agneau + ou - 200g ..... 25.00€

Faux filet + ou - 240g environ ..... 26.00€

Supplément aligot *ou* **assiette de frites MAISON** ..... 6.00€

Voir suggestion sur l'ardoise

Prix net et service compris
Plat non compris dans la demi-pension
Supplément couverts (verre + serviette + couteau + fourchette) : 5.00€

TOUTES NOS VIANDES
SONT D'ORIGINE « FRANCE ».

Nos frites sont faites MAISON et cuites à la graisse de bœuf.

Pour connaître les allergènes volontairement incorporés dans nos plats,
n'hésitez pas à demander à consulter le document
que nous tenons à votre disposition au bar.

Menu Enfant

Jusqu'à 10 ans

14,90€ *(entrée + plat + dessert)*
ou 12,90€ *(plat + dessert)*

Œufs mayonnaise ou **Fricandeau**

Mini Burger de volaille
ou **Filet de truite pané**
ou **Omelette**
ou **Saucisse aveyronnaise**
Frites ou **Aligot** ou **Légumes du jour**

Glace ou **Crème caramel**

Prix net et service compris

Fromages & Desserts maison

Assiette de fromages de pays - 1, 2 ou 3 morceaux ..... 3.00€ / 6.00€ / 9.00€

Fromage blanc nature ou **coulis** ..... 5.50€

Café, déca ou thé gourmand ..... 8.90€

Flaune ..... 5.50€

Crème caramel ..... 5.50€

Entremet au chocolat noir, feuillantine pralinée ..... 9.90€

Pain perdu, caramel beurre salé, glace vanille ..... 5.50€

Moelleux à la châtaigne ..... 5.50€

Tartelette citron ..... 5.50€

Crème brûlée ..... 5.50€

Mousse au chocolat ..... 5.50€

Profiteroles ..... 8.00€

Roc blanc ..... 8.00€
Glace vanille, crème de marron, coulis de caramel et chantilly

Colonel ou **William's** ou **After-Eight** ..... 10.00€

Glaces ou **Sorbets :**
1 boule ..... 3.00€
2 boules ..... 6.00€
Vanille, chocolat, fraise, café, menthe chocolat, caramel, noix de coco, rhum raisin, pistache, citron vert, cassis, poire, framboise

Pensez aux digestifs :
Whiskies, rhums...
En local : liqueur de châtaigne, vieilles prunes, menthe

Prix net et service compris
Plat non compris dans la demi-pension

Les Rouges

	37.5cl	50cl	75cl
LES VINS DE L'AVEYRON AOC			
Côtes de Millau Domaine du Vieux Noyer, Traditions *(syrah, gamay, cabernet sauvignon)*		15,90€	22,00€
Marcillac - Domaine de Laurens, Cuvée de Flars *(fer servadou, cabernet sauvignon)*	17,00€		32,00€
LES VINS DU LANGUEDOC AOC			
IGP Pays de l'Hérault - Moulin de Gassac, Elise *(merlot, syrah)*			25,00€
AOP La Clape - Château Pech-Celeyran, Champs des Pierres *(mourvèdre, syrah, grenache)*			32,00€
AOP Terrases du Larzac Mas de Clanny, Amigas *(mourvèdre, grenache, syrah, carignan)*		24,00€	32,00€
Faugères Domaine Taillefer, Les Collines *(carignan, grenache, syrah)*		18,00€	25,00€
AOC Languedoc - Château Puech Haut, Prestige *(mourvèdre, syrah, grenache)*			39,00€
AOP Grès de Montpellier Mas de Lunès - L'emblématique 1936 *(syrah, grenache)*			26,00€

Les Rosés

	50cl	75cl
LES VINS DE L'AVEYRON AOC		
Côtes de Millau Domaine du Vieux Noyer *(syrah, gamay)*	15,90€	22,00€
LES VINS DU LANGUEDOC AOC		
Faugères Domaine Taillefer, Les Collines *(grenache, syrah, mourvèdre)*	18,00€	25,00€
IGP Pays de l'Hérault Moulin de Gassac, Guilhem *(grenache, cinsault)*		23,00€
IGP Côte de Thau - Grisplendide *(grenache gris)*		19,00€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Les Blancs

	50cl	75cl
LES VINS DE L'AVEYRON AOC		
Côtes de Millau AB Domaine du Vieux Noyer, Cuvée la 12 France *(chenin)*	16.90€	22.90€
LES VINS DU LANGUEDOC AOC		
IGP Pays d'Oc AB Vignobles Jeanjean, L'Inédit *(muscat sauvignon)*		22.00€
Coteaux du Languedoc - Puech Haut, Prestige *(roussanne, marsanne, grenache)*		39.00€
AOP La Clape - Château Pech-Celeyran, Champs des Pierres *(bourboulenc)*		32.00€
IGP Pays de l'Hérault - Moulin de Gassac *(chardonnay)*		24.00€
IGP Pays d'OC AB Le Pive, blanc sauvage *(sauvignon blanc, viognier, rolle)*		19.00€

Les Bulles

	La coupe	75cl
Champagne	9.00€ (10cl)	59.00€

Les Vins au verre

	12,5cl
Rouge, rosé, blanc, blanc doux	4.90€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.