

Entrées	Tarif	Poissons	Tarif
La dariole de légumes en cloche (plat proposé de mai à septembre)	7.00 €	Filet de poisson du moment	13.00 €
La tarte au saumon	7.00 €	Filet de cabillaud sauce Noilly Prat	15.00 €
L'Ambialétoise (friton de canard, melsat de pays, salade)	7.00 €	Dos de turbot beurre blanc	19.00 €
Les farcis au fumet de cèpes (courgette, chou, champignons farcis) (plat proposé de octobre à avril)	9.00 €	Fromages	
La salade de caille rôtie aux asperges ou aux figues ou aux raisins (selon la saison)	11.00 €	Assiette de fromages (2 variétés accompagné de salade)	5.00 €
La salade de caille rôtie au foie gras de canard	15.00 €	Plateau de fromages (minimum 6 variétés)	9.00 €
La trilogie de truite	11.00 €	Desserts	
Le suprême de pigeon et son gâteau de courgettes	15.00 €	Tarte aux Pommes et sa glace à la vanille	5.00 €
Le médaillon de foie gras de canard	18.00 €	Caprice au Chocolat et crème anglaise	5.00 €
Viandes		Délice de sorbets (gâteau de sorbets, 2 parfums au choix)	7.00 €
Poule Célestine aux olives	13.00 €	Tiramisu	7.00 €
Cuisse de canard confite en sauce	15.00 €	Millefeuille	7.00 €
Magret de canard sauce de saison (ex : miel, mirabelles...)	15.00 €	Charlotte aux poires sauce chocolat	7.00 €
Gigue de chevreuil (plat proposé de octobre à avril)	15.00 €	Les choux du moment (dessert individuel)	8.00 €
Grenadin de veau infusion de Massalé	19.00 €	Les croquants de Cordes et fraises, sorbet fraise (dessert individuel, moins de 30 personnes) (plat proposé de juin à septembre)	7.00 €
Filet de bœuf en croûte sauce vieux Byrrh	19.00 €		

HOTEL RESTAURANT DU PONT

4095 route d'Ambialet
81340 SAINT-CIRGUE
05 63 55 32 07
contact@hotel-du-pont.fr



MENUS DE GROUPE

(minimum de 14 personnes hors enfant)

Tous nos produits sont garantis frais et
100% fait maison.

Merci de choisir une entrée, un plat, un dessert,
ajouter le forfait pour le vin et le forfait
boissons chaudes de fin de repas.

**Le même menu sera servi
à l'ensemble des convives**

Pour les allergies alimentaires :
merci de nous l'indiquer au plus tôt.

Menu enfant -12ans 15.00 €

Assiette de charcuteries ou crudités
Poisson du moment ou poule en sauce
Gâteau au chocolat ou 2 boules de glace

Pour les enfants vous pouvez choisir le même menu que
les adultes, nous ajustons en portion et en tarif.

Apéritif

	Prix par pers.
kir seul ou boisson sans alcool	2.50 €
accompagné de 3 préparations salées par personne	
kir au vin blanc de Gaillac	4.00 €
apéritif au choix (8 variétés)	4.50 €
coupe de brut de Gaillac	5.50 €
coupe de champagne	8.50 €

Bouteilles de Vin

vin de Gaillac blanc ou rosé ou rouge	2.50 €
vin autre région	3.50 €
boissons chaudes : café, thé, infusion	1.50 €
eau minérale plate ou gazeuse	5€/bt
Rocher de choux (3 choux par personne) (sous traitance)	4.00 €
Bouteille de champagne (pour accompagner votre dessert uniquement)	41.00 €

Vous pouvez porter votre champagne pour votre dessert !
Droit de bouchon : 8€/ bouteille ouverte

