

**Entrées**

Tarif

Gaspacho Andalou (plat proposé de mai à septembre)	7.00 €
L'Ambialétoise (friton de canard, melsat de pays, salade)	7.00 €
Feuilleté aux champignons et volaille	7.00 €
L'oeuf parfait, crème de cèpes et jambon de Lacaune	9.00 €
Les crevettes à la Canarienne	9.00 €
Chèvre chaud, coulis de poivron rouge et truite fumée	10.00 €
Asperges vertes de pays et saumon fumé (plat proposé d'avril à juin)	10.00 €
La salade de caille rôtie au foie gras de canard	15.00 €
Le médaillon de foie gras de canard	18.00 €

**Viandes**

Poule Célestine aux olives	13.00 €
Cuisse de canard confite en sauce	15.00 €
Magret de canard sauce de saison (ex : miel, mirabelles...)	15.00 €
Caille farcie en croûte	16.00 €
Grenadin de veau infusion de Massalé	19.00 €
Filet de bœuf Rossini	24.00 €

**Poissons**

Tarif

Filet de daurade Sébaste et soupe de poissons	13.00 €
Dos de cabillaud, olives noires	16.00 €
Dos de turbot sauce Hollandaise	19.00 €

**Fromages**

Assiette de fromages (2 variétés accompagné de salade)	5.00 €
Plateau de fromages (minimum 6 variétés)	8.00 €

**Desserts**

Tarte aux pommes et sa glace à la vanille	5.00 €
Moelleux au chocolat	6.00 €
Délice glacé (gâteau de sorbet ou glace, 2 parfums de votre choix)	7.00 €
Tiramisu	7.00 €
Pavlova aux fruits frais	8.00 €
Les choux du moment (dessert individuel)	8.00 €
Soupe de fruits rouges, sorbet et Croquants de Cordes (dessert individuel, moins de 30 personnes ) (plat proposé de juin à août)	8.00 €

# HOTEL RESTAURANT DU PONT

4095 route d'Ambialet

81340 SAINT-CIRGUE

05 63 55 32 07

[contact@hotel-du-pont.fr](mailto:contact@hotel-du-pont.fr)



## MENUS DE GROUPE

(minimum de 14 personnes hors enfant)

prix nets service compris

**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 fin de repas  
pour avoir le **prix du menu.**

**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 billes de melon

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 ou boisson sans alcool	2.50 €
kir au vin blanc de Gaillac ou boisson sans alcool *	4.00 €
apéritif au choix (8 variétés) *	4.50 €
coupe de brut de Gaillac *	5.50 €
coupe de champagne *	9.00 €

\* accompagné de 2 préparations salées par personne

## 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	41.00 €

(pour accompagner votre dessert uniquement)

Vous pouvez porter votre champagne pour votre dessert !

Droit de bouchon : 8€/ bouteille ouverte

