



## NOTRE CARTE



*Click on the QR Code and  
discover the menu in your  
language*



*Notre cuisine est élaborée à partir de produits frais cuisinés à la minute. Notre Chef vous remercie de lui laisser le temps de vous satisfaire et vous souhaite un bon appétit !*

*Tous nos Plats sont Ffaits maison, à l'exception des produits indiqués par un astérisque et qui sont élaborés par des producteurs locaux*

*Une liste écrite de tous les plats contenant des allergènes est à votre disposition sur simple demande*

*Hôtel-Restaurant de France – Prix nets – 2026-V1 – Tout changement peut donner suite à un supplément*

## A PARTAGER

**Planchette Apéritive de l'Aubrac – pour 2 pers 12€50**

*Saucisse sèche, jambon Fumé et Fricandeau (\*)*

**Planchette du Berger – pour 2 pers 14€00**

*Cantal, Chèvre, Tome des Montagnes*



## MENU TERROIR à 26 €

*(1 Entrée + 1 Plat + 1 Dessert au choix)*

Feuilleté de Ris d'Agneau (+ 3€)

Tartine Alsacienne au Chèvre chaud

*Avec lardons, oignons, crème & miel*

Assiette de Charcuterie Aveyronnaise

*Farçou, jambon fumé, Saucisse sèche, fricandeau, champignons à l'huile*

Gravlax de Truite d'Estaing aux Agrumes (+ 2 €)

*Orange, citron & pomelo*

Suggestion du chef (soir uniquement)

\*\*\*\*\*

Coufidou d'Aubrac *sur lit de Coquillettes*

Saucisse Fraîche d'Aveyron & son Aligot

Hamburger d'Aubrac – 150g (+ 2€)



*Tomates, salade, sauce roquefort, compotée d'oignons, cantal, sauce burger*

Pavé de Veau à la Crème de Morilles – 150 g (+ 3€)



Suggestion du Chef (soir uniquement)

\*\*\*\*\*

Moelleux Cévenol

Crème Brûlée

Entremet de saison

Tiramisu Caramel Beurre Salé

Dessert du chef (soir uniquement)

Fromage *Cantal, St Nectaire, Chèvre, Tome de Montagne ou Roquefort*

 Plats servis avec légumes de saison et *Ecrasé de Pommes de terre ou Frites Salade ou Aligot* (supplément de 1,50 €)

## MENU GOURMAND à 35 €

(1 Entrée + 1 Plat + 1 Dessert au choix)

Noix de St Jacques panées au citron et à l'aneth  
*Servies sur purée de chou-fleur vanillée*

Samoussa aux endives braisées, roquefort & noix  
*Coulis de Poire*

\*\*\*\*\*

Pavé de truite d'Estaing  
*& sa poêlée de champignons au bouillon*



Onglet de Bœuf Angus  
*Sauce à l'échalotes – 180 g*



\*\*\*\*\*

Crème Bavaroise aux fruits

Tarte aux Kiwis

Carte des Glaces

*(Coupe Alcoolisées & Café Gourmand avec supplément de 2€)*

Duo de Fromages

Desserts du Menu Terroir

Plats servis avec légumes de saison et Ecrasé de Pommes de terre ou Frites Salade ou Aligot (supplément de 1,50 €)

## MENU DES MARMOTS (Jusqu'à 11 ans)

11€00

Aiguillettes de Poulet panées – Frites (\*) ou  
Saucisse Fraiche d'Aveyron – Frites (\*) Ou  
Steak haché d'Aubrac – Frites (\*)



\*\*\*\*\*

Cornet de Glace ou Gaufre (*chantilly ou chocolat*)

## ENTREES



---

<b>Noix de St Jacques panées au citron et à l'aneth</b>	<b>15€50</b>
<i>Servies sur purée de chou-fleur vanillée</i>	
<b>Samoussa aux endives braisées, roquefort &amp; noix</b>	<b>15€50</b>
<i>Coulis de Poire</i>	
<b>Feuilleté de Ris d'Agneau</b>	<b>16€50</b>
<b>Tartine Alsacienne au Chèvre Chaud</b>	<b>14€50</b>
<i>Lardons, oignons, crème &amp; miel</i>	
<b>Assiette de Charcuterie Aveyronnaise</b>	<b>14€50</b>
<i>Farçou, Jambon fumé, Saucisse sèche, Fricandeau, Champignons à l'huile</i>	
<b>Gravlax de Truite d'Estaing aux Agrumes (Orange, Citron &amp; Pomelo)</b>	<b>15€50</b>

## SALADES PLAT



---

<b>Poke Bowl</b>	<b>15€50</b>
<i>Boulgour-Quinoa, Fèves, mangue, Oignons rouges, Pois chiches, Avocat, œuf poêlé</i>	
<b>Salade César au Vieux Rodez</b>	<b>17€00</b>
<i>Poulet pané, salade, tomates, œuf dur, bacon, vieux Rodez</i>	
<b>Burrata Gourmande</b>	<b>17€00</b>
<i>Salade, tomates confites, artichaud mariné, jambon de pays, burrata</i>	

## PLATS



<b>Pavé de truite d'Estaing &amp; sa poêlée de champignons au bouillon</b>	19€50	
<b>Onglet de Bœuf Angus – Sauce à l'échalotes – 180 g</b>	20€50	
<b>Coufidou d'Aubrac sur lit de coquillettes</b>	14€50	
<b>Saucisse Fraîche d'Aveyron &amp; son Aligot</b>	17€50	
<b>Hamburger de l'Aubrac – 150 g – Pain Brioché Maison</b>	18€00	
<i>Tomates – salade – sauce Roquefort - compotée d'oignons – cantal – sauce burger</i>		
<b>Pavé de Veau à la crème de morilles – 150 g</b>	19€50	

Plats servis avec légumes de saison et Ecrasé de pommes de terre ou Frites / Salade ou Aligot (supplément de 1€50)



## FROMAGES



<b>Fromage : Cantal, St Nectaire, Chèvre, Tome de Montagne ou Roquefort</b>	4€50
<b>TRIO de Fromages : Cantal / Chèvre / Roquefort</b>	9€50

## DESSERTS

<b>Moelleux Cévenol</b>	6€50
<b>Crème Brûlée</b>	6€50
<b>Entremet de saison</b>	6€50
<b>Tiramisu Caramel beurre salé</b>	6€50
<b>Crème Bavaroise aux Fruits</b>	7€50
<b>Tarte aux kiwis</b>	7€50
<b>Café / Thé Gourmand</b>	9€50



## Demandez notre carte des glaces Movenpick

<b>Coupe de Glaces 1 boule</b>	3€50
<b>Coupe de Glaces 2 boules</b>	5€50
<b>Coupe de Glaces 3 boules</b>	8€00

*Parfum : Vanille Bourbon de Madagascar – Chocolat Suisse – Café – Fraise – Caramel – Menthe chocolat – Vanille Brownie – Rhum raisins – Double crème & Meringue – Stracciatella – Macadamia Douceur de Lait – Noisette – Noix de Coco – Façon Cheesecake Myrtille*

## NOS BOISSONS SANS ALCOOL

<b>Sirop à l'eau Monin – 25 cl</b>	<b>2€50</b>
<b>Diabolo – 25 cl</b>	<b>3€50</b>
<b>Coca-cola &amp; Coca-cola zéro – 33 cl</b>	<b>4€60</b>
<b>Limonade au miel de châtaignier – 33 cl</b>	<b>4€80</b>
Brasserie de la Jonte - Bio	
<b>Schweppes Tonic ou Agrumes – 25 cl</b>	<b>4€60</b>
<b>Jus de Fruits Roche – 20 cl</b>	<b>4€00</b>
Abricot – Pamplemousse – Pomme	
<b>Jus de Fruits au verre 25 cl</b>	<b>4€00</b>
Orange - Ananas	
<b>Perrier Nature, Sirop ou rondelle – 33 cl</b>	<b>4€60</b>
<b>Eau de St Geniez d'Olt micro-filtrée - 75 cl</b>	
Purezza Plate	<b>2€50</b>
Purezza Pétilante	<b>3€50</b>



## COCKTAILS

<b>Cocktail Marmot</b>	<b>9€90</b>
Framboise, Fraise, Cassis, Ananas, Vodka	
<b>Bébé Marmot (Sans alcool)</b>	<b>6€50</b>
Framboise, Fraise, Cassis, Ananas	
<b>Mojito Marmot</b>	<b>9€90</b>
Menthe, Citron vert, Rhum, Eau Gazeuse	
<b>Bébé Mojito sans alcool</b>	<b>6€50</b>
Menthe, Citron vert, Eau Gazeuse	

## BOISSONS CHAUDES

<b>Café Richard, Décaféiné</b>	<b>1€90</b>
<b>Grand Café</b>	<b>3€80</b>
<b>Petit Crème</b>	<b>2€00</b>
<b>Grand Crème</b>	<b>4€00</b>
<b>Thé, Infusion Parney's</b>	<b>4€00</b>
<b>Chocolat</b>	<b>3€80</b>
<b>Irish Coffee</b>	<b>9€50</b>
<b>Café / Thé Gourmand</b>	<b>9€50</b>



## BIERES

<b>Bière Licorne Blonde</b>	
Pression 15 cl	<b>2€40</b>
Pression 25 cl	<b>3€80</b>
Pression 33 cl	<b>4€80</b>
Pression 50 cl	<b>7€00</b>
Picon Bière 25 cl	<b>4€60</b>
Picon bière 33 cl	<b>5€70</b>
Picon Bière 50 cl	<b>8€50</b>
Panaché 25 cl	<b>3€80</b>
Panaché 33 cl	<b>4€80</b>
Panacha 50 cl	<b>7€00</b>
<b>Licorne IPA</b>	
Pression 25 cl	<b>5€00</b>
Pression 33 cl	<b>6€50</b>
Pression 50 cl	<b>9€50</b>
<b>Bière sans alcool – 25 cl</b>	<b>4€30</b>



## APERITIFS

<b>Gentiane sans alcool – 5 cl</b>	<b>4€00</b>
<b>Gentiane – 5 cl</b>	<b>4€50</b>
<b>Martini blanc ou rouge - 5 cl</b>	<b>5€00</b>
<b>Ricard – 2 cl</b>	<b>2€50</b>
<b>Porto rouge ou blanc – 5 cl</b>	<b>5€00</b>
<b>Blanc Cassis, mûre ou châtaigne</b>	
<b>Myrtilles ou pêche – 10 cl</b>	<b>3€50</b>
<b>Bolée de Satan – 5 cl</b>	<b>5€00</b>
<b>Coupe de Crémant d'Alsace</b>	<b>6€00</b>
Bio Zeysolf – 10 cl	
<b>Get 27 – 5 cl</b>	<b>4€50</b>
<b>Rhum Havana – 4 cl</b>	<b>6€00</b>
<b>Rhum Havana – 4 cl Coca</b>	<b>7€00</b>
<b>Whisky – 2 cl</b>	<b>3€20</b>
<b>Whisky – 4 cl</b>	<b>6€00</b>
<b>Whisky – 4 cl Coca</b>	<b>7€00</b>

# NOTRE CAVE

# VINS EN PICHET

## Vins Rouges

	<u>Verre 14cl</u>	<u>75cl</u>
<b>Gamay Lablachère – 75 cl</b> IGP Côteaux d'Ardèche	---	19€50
<b>Marcillac Cuvée Tradition Vallon AOC</b>	5€50	25€00
<b>Côtes de Millau Bio AOP</b> Domaine Vieux Noyer	5€80	25€00
<b>Pic St Loup AOP</b> Cave des 3 Châteaux	6€20	31€00
<b>Marcillac Bio Vallon Nature</b>	---	32€00
<b>AOP Ventoux Bio</b> Cuvée des Anges	---	25€00
<b>Côtes du Tarn Bio IGP</b> Coquin de Sours	---	23€00



## Vins rosés

	<u>Verre 14cl</u>	<u>75cl</u>
<b>Gris d'Ardèche IGP</b> Trias Cévenol Lablachère	---	19€50
<b>Marcillac Cuvée Tradition Vallon AOC</b>	5€50	25€00
<b>IGP Méditerranée</b> Gourmandise Saint Tropez	5€50	25€00
<b>AOP Ventoux Bio</b> Promesse n°9		24€00
<b>Côtes de Millau Bio AOP</b> Domaine du Vieux Noyer	5€80	25€00

## Vins blancs

	<u>Verre 14cl</u>	<u>75cl</u>
<b>Côtes du Tarn Bio IGP</b> Coquin de Sours	---	23€00
<b>Chardonnay Petit Loup</b> IGP St Guilhem le Désert	5€00	25€00
<b>Blanc Moelleux IGP D'Oc</b> Cri des Hirondelles St Martin des Champs	5€50	26€00
<b>Fleurs d'Alsace Bio</b>	5€00	25€00

**Rouge** (Merlot ou Ventoux selon arrivage)  
**Rosé** (Côtes de Thongue ou Ventoux selon arrivage)

**Blanc** (Chardonnay)

1 verre – 10 cl	<b>2€80</b>	
¼ L		<b>5€60</b>
½ L		<b>11€20</b>

## Vin d'Alsace Zeyssolf

	<u>Verre</u>	<u>25 cl</u>	<u>50 cl</u>
Edelzwicker	3€20	6€40	12€80
Riesling	3€80	7€60	15€20
Gewurztraminer	4€80	9€60	19€20

## DIGESTIFS

<b>Verveine – 3 cl</b>	<b>5€00</b>
<b>Mirabelle, Framboise, Poire – 3 cl</b>	<b>5€00</b>
<b>Cognac, Calvados, Bas Armagnac – 3 cl</b>	<b>5€00</b>
<b>Irish Coffee</b>	<b>9€50</b>

## PETILLANTS

<b>Crémant d'Alsace- 75 cl</b> Bio Zeyssolf	<b>41€00</b>
--	--------------

*Vous souhaitez découvrir un vin mais vous hésitez à commander une bouteille car « boire ou conduire, il faut choisir ».*

*Goutez un verre ou deux de la bouteille choisie et finissez la dégustation chez vous en toute sécurité. Nous rebouchons votre bouteille pour le transport.*



### **Nos fournisseurs : le choix de la proximité**

Boucherie d'Olt & d'Aubrac de St Geniez d'Olt / Boucherie Vannier de St Geniez d'Olt /  
Maison Conquet à Laguiole / Bousquet / Aveyron Foie Gras / Sema à Espalion / Pisciculture  
d'Estaing / Pégurier Primeur à Ste Eulalie d'Olt / Société Fromagère de Séverac / Union  
Fromagère Jeune Montagne à Laguiole / Cavalier de Campagnac / Café Richard