

# NOTRE CARTE

Les produits de chez nous  
pour régaler vos papilles

## LES ENTRÉES

Velouté de légumes	6€
Pâté Maison Mas	6€
Farçou et sa salade	6€
Assiette de charcuterie	6€

## LES PLATS

<b>Truffade saucisse</b>	14€
<i>Spécialité Auvergnate à base de pommes de terre, d'ail et de tome fraîche de Cantal</i>	
<b>Aligot saucisse</b>	14€
<i>Spécialité Aveyronnaise sur la base d'une purée de pommes de terre auquel est ajoutée de l'ail et de la tome fraîche</i>	
<b>Lasagne Cantal</b>	14€
<i>Bœuf, tomates, pâte à lasagne, lait, oignons, cantal, carottes, cèleri, farine de blé, épices</i>	
<b>Poulet aux légumes</b>	14€
<b>Tartiflette au reblochon</b>	14€
<i>Pommes de terre, lardons, tranche de reblochon de savoie</i>	
<b>Pâtes Carbonara</b>	14€
<i>Tagliatelles, crème, lardons, oignons</i>	
<b>Maxi croque au Comté</b>	14€
<i>Croque-monsieur au Comté servis avec une salade</i>	
<b>Salade du moment</b>	14€
<b>Plat végétarien ou veggie</b>	14€
<i>Selon sélection du moment</i>	

## LES DESSERTS

<b>Coulant au chocolat</b>	5€
<b>Fromage blanc</b>	5€
<i>Servis avec un coulis de framboise ou de mangue, du miel et des éclats de spéculos</i>	
<b>Glace artisanale Sanhes</b>	5€
<i>selon la saison Glaces produites à la ferme, dans la commune de Sainte-Radegonde (à 10km de l'hôtel)</i>	
<b>Assiette de fromages locaux</b>	5€
<b>Tarte saison</b>	5€
<b>Salade de fruits</b>	5€

## LES FORMULES

Retrouvez pendant la semaine sur l'ardoise  
un menu du jour préparé par notre  
partenaire traiteur local : François Arnaud.

<b>Formule petite faim</b>	19€
<i>Entrée + plat ou plat + dessert</i>	
<b>Formule grande faim</b>	22€
<i>Entrée + plat + dessert</i>	
<b>Formule repas complet</b>	25€
<i>Entrée + plat + dessert + boisson*</i> <i>*eau 50 cl ou bière pression</i>	

## LES BOISSONS

<b>Café</b>	2€	
<b>Thé ou infusion</b>	2.50€	
<b>Double espresso</b>	3€	
<b>Chocolat chaud</b>	2.50€	
	50cl	100cl
<b>Eau plate</b>	3.50€	4.50€
<b>Eau pétillante</b>	3.50€	4.50€

Et si vous partagiez votre expérience ?



# CARTE DU BAR

Seul ou à partager, c'est vous  
qui choisissez !

## LES APÉRITIFS

<b>Porto</b>	<b>4.50€</b>
<b>Martini blanco ou rosso</b>	<b>4.50€</b>
<b>Pastis 51</b>	<b>4€</b>
<b>Le Petit Jaune</b> <i>Pastis Aveyronnais</i>	<b>4€</b>
<b>Suze</b>	<b>5€</b>
<b>Kir</b> <i>Cassis, pêche, mure, figue ou violette</i>	<b>5€</b>
<b>Clan Campbell (4 cl)</b>	<b>5€</b>
<b>Bourbon Four Roses (4cl)</b>	<b>8€</b>
<b>Whisky Aberlour (4 cl)</b>	<b>7€</b>

## LES SOFTS

<b>Coca-cola</b>	<b>3.90€</b>
<b>Perrier</b>	<b>3.90€</b>
<b>Nectar de fruits</b> <i>Tomate, abricot ou multifruits</i>	<b>3.90€</b>
<b>Limonade Brasserie d'Olt</b>	<b>4€</b>

## LES DIGESTIFS

<b>Rhum Havana</b>	<b>5.40€</b>
<b>Get 27</b>	<b>5.50€</b>
<b>Gin Gibson's</b>	<b>5.80€</b>
<b>Vodka Absolut</b>	<b>6.20€</b>
<b>Armagnac</b>	<b>8€</b>
<b>Liqueur de fruits</b> <i>Poire, coing, mirabelle, orange ou prune</i>	<b>8€</b>



## LES VINS

	<i>12cl</i>	<i>25cl</i>	
<b>Chardonnay Just</b> <i>Blanc</i>	<b>5€</b>	<b>8€</b>	
<b>Cinsault Just</b> <i>Rosé</i>	<b>5€</b>	<b>8€</b>	
<b>Merlot Just</b> <i>Rouge</i>	<b>5€</b>	<b>8€</b>	
	<i>12cl</i>	<i>37,5cl</i>	<i>75cl</i>
<b>Domaine de Vignerac</b>	<b>5€</b>	<b>19€</b>	
<b>Côtes de Millau</b>	<b>5€</b>	<b>19€</b>	
<b>Marcillac</b>	<b>5€</b>	<b>11€</b>	<b>19€</b>

## LES BIÈRES

<b>Bières Aubrac (33cl)</b>	<b>5€</b>
<i>Blanche, Blonde, Ambré ou Sabetz</i>	
	<i>25cl 33cl 50cl</i>
<b>Affligem (pression)</b>	<b>4.50€ 6.50€ 7.50€</b>

Et si vous partagiez votre expérience ?

