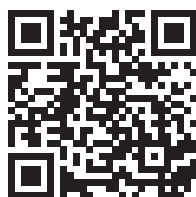


Au menu ou à la carte ? Faites votre choix :

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..... 8⁰⁰€

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, Vieilles Prunes, Marie-Brizard, Cointreau, Reine Claude, Co- gnac, Calvados, Armagnac, Vodka, Gin, Get 27, Get 31, Rhum, Malibu, Baileys 4cl.....	8 ⁰⁰ €
---	-------------------

Les Entrées

Œufs mayonnaise.....	3 ⁰⁰ €
Poireaux vinaigrette.....	3 ⁵⁰ €
Entrée du jour.....	3 ⁵⁰ €
Flan au roquefort, salade.....	3 ⁹⁰ €
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.....	5 ⁹⁰ €
Tartare de saumon, citron, ciboulette.....	9 ⁹⁰ €
Petite salade aveyronnaise / Grande.....	9 ⁹⁰ € / 15 ⁹⁰ €
Tête de veau VBF, sauce gribiche.....	10 ⁹⁰ €
<i>Salade, farçous, pommes poêlées, dés de Roquefort</i>	
Petit poke bowl / Grand.....	11 ⁹⁰ € / 16 ⁹⁰ €
<i>Lentilles, pois chiches, tomates séchées, tartare de saumon, avocat, chou rouge, mangue, mâche</i>	
Petite salade Gourmande / Grande.....	12 ⁹⁰ € / 18 ⁹⁰ €
<i>Salade, gésiers, magret fumé, toast et médaillon de foie gras de canard</i>	
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..... 19⁹⁰€
Charcuteries, fromages...

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



Les Plats

DU LUNDI AU SAMEDI, SEULEMENT LE MIDI:

Plat du jour ou **Grillade du jour** 13⁹⁰€

Tripous, purée 15⁰⁰€

Saucisse aveyronnaise, aligot 15⁹⁰€

Joue de porc confite au miel et balsamique 16⁹⁰€

Filet de truite aux agrumes 16⁹⁰€

Le Burger Tout Brebis / Double steak 16⁹⁰€ / 21⁹⁰€

Pain burger, steak haché de brebis du Gaec des Templiers du Larzac, roquette, tomates, oignons confits, bleu de brebis des Bergers du Larzac, frites MAISON

Tête de veau 17⁵⁰€

Sauce gribiche et légumes pot au feu

Le Burger à Notre Façon / Double steak 17⁹⁰€ / 22⁹⁰€

Pain Burger, Larzaclette, tomates, oignons confits, roquette, steak haché de bœuf des Licornes d'Aphrosy, œuf au plat, frites MAISON et béchamel aux champignons

Prix net et service compris

 Plat non compris dans la demi-pension

Supplément couverts (verre + serviette + couteau + fourchette) : 5⁰⁰€



Les Plats suite

Tartare de bœuf	18 ⁹⁰ €
<i>≈ 180g au couteau et ses condiments préparé devant vous, frites MAISON</i>	
Le Petit Terrien et sa cour	18 ⁹⁰ €
<i>Fromage de brebis chaud des Bergers du Larzac (240g), charcuterie, salade, pommes grenailles</i>	
Assiette Gourmande Aveyronnaise	19 ⁹⁰ €
<i>Farçous, côtes de mouton, aligot, roquefort</i>	
Assiette Gourmande Canard	21 ⁹⁰ €
<i>Terrine de canard, salade, confit de canard, frites MAISON, chèvre de Fromabon</i>	
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) : 5⁰⁰€



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

14⁹⁰€ (entrée + plat + dessert)
ou 12⁹⁰€ (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



HÔTEL** RESTAURANT
DE LA POSTE

668, avenue Simone Veil - 12230 LA CAVALERIE | 05 65 62 70 66 | www.hotel-larzac.fr
SARL L'Envolée - SIRET 802 617 597 00017 - APE5510Z - RCS Rodez B 802 617 597

Fromages & Desserts maison

Assiette de fromages de pays - 1, 2 ou 3 morceaux... 3⁰⁰€ / 6⁰⁰€ / 9⁰⁰€

Fromage blanc nature ou coulis..... 5⁰⁰€

 Café, déca ou thé gourmand..... 8⁹⁰€

Flaune..... 5⁰⁰€

Crème caramel..... 5⁰⁰€

Entremet au chocolat noir, feuillantine pralinée..... 9⁹⁰€

Pain perdu, caramel beurre salé, glace vanille..... 5⁰⁰€

Moelleux à la châtaigne..... 5⁰⁰€

Tartelette citron..... 5⁰⁰€

Crème brûlée..... 5⁰⁰€

Mousse au chocolat..... 5⁰⁰€

Profiteroles..... 8⁰⁰€

Roc blanc..... 8⁰⁰€

Glace vanille, crème de marron, coulis de caramel et chantilly

Colonel ou William's ou After-Eight..... 10⁰⁰€

Glaces ou Sorbets :

1 boule..... 3⁰⁰€

2 boules..... 6⁰⁰€

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 €	21 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 Terrasses du Larzac  Mas de Clanny, Amigas (mourvèdre, grenache, syrah, carignan)	24 ⁰⁰ €		32 ⁰⁰ €
Faugères  Domaine Taillefer, Les Collines (carignan, grenache, syrah)		16 ⁹⁰ €	24 ⁰⁰ €
AOC Pic St Loup  Domaine de la Vieille, Guy Ratier, Le sang du Wisigoth (syrah, grenache)			39 ⁰⁰ €
AOP Grès de Montpellier  Mas de Lunès - L'émblématique 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 €	21 ⁰⁰ €
LES VINS DU LANGUEDOC AOC			
Faugères  Domaine Taillefer, Les Collines (grenache, syrah, mourvèdre)		16 ⁹⁰ €	24 ⁰⁰ €
IGP Pays de l'Hérault  Moulin de Gassac, Guilhem (grenache, cinsault)			22 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  Domaine du Vieux Noyer, Cuvée la 12 France (<i>chenin</i>)	17 ⁹⁰ €	23 ⁹⁰ €
LES VINS DU LANGUEDOC AOC		
IGP Pays d'Oc  Vignobles Jeanjean, L'Inédit (<i>muscat sauvignon</i>)		22 ⁰⁰ €
Coteaux du Languedoc - Puech Haut, Prestige (<i>roussanne, marsanne, grenache</i>)		39 ⁰⁰ €
AOP La Clape - Château Pech-Celeyran, Champs des Pierres (<i>bourboulenc</i>)		32 ⁰⁰ €
IGP Pays de l'Hérault - Moulin de Gassac (<i>chardonnay</i>)		24 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.



HÔTEL** RESTAURANT
DE LA POSTE

668, avenue Simone Veil - 12230 LA CAVALERIE | 05 65 62 70 66 | www.hotel-larzac.fr
SARL L'Envolée - SIRET 802 617 597 00017 - APE5510Z - RCS Rodez B 802 617 597