

Entrées ★ Starters

<i>Velouté de légumes</i> (croûtons et fromage râpé)	5,00€
<i>Vegetables soup - croutons and grated cheese</i>	
<i>Salade verte</i>	4,00€
<i>Salad</i>	
<i>Salade de Chèvre ou Cantal chaud</i>	7,50€
<i>Salad with toasts of goat cheese or Cantal</i>	
<i>Salade verte et pâté de campagne</i> (Le Roquet)	7,50€
<i>Salad with "paté"</i>	
<i>Bloc de Foie Gras de canard 70g</i> (Toasts/confiture figues)	11,00€
<i>Duck Foie Gras 70g</i>	
<i>Assiette de charcuteries de pays</i>	11,00€
<i>Assortment of local delicatessen</i>	
<i>Salade de tofu, riz, soja et carottes</i>	9,00€
<i>Tofu, rice, soy and carrot salad</i>	
<i>Salade et farçou</i> <i>Salad and « farçou »</i> (Végétarien, Vegetarian)	7,50€

Plats ★ Main courses

Plats traiteurs régionaux *Regional catering dishes* 13,00€

<i>Saucisse et Aligot</i> Aligot and sausage	
<i>Saucisse et Truffade</i> Truffade and sausage	
<i>Chou farci</i> Stuffed cabbage	
<i>Lasagne au bœuf d'Aubrac et Cantal</i> Aubrac beef & Cantal lasagna	
<i>Parmentier de canard</i> Duck « Parmentier »	
<i>Lasagne au saumon et épinard</i> Lasagna with salmon and spinach	
<i>Mijoté de bœuf Aubrac, écrasé de pommes de terre 350g</i>	
<i>Aubrac beef stew, mashed potatoes</i>	
<i>Blanquette de veau d'Aveyron et Ségala, écrasé de pomme de terre 350g</i>	
<i>Blanquette of veal from Aveyron & Ségala, mashed potatoes</i>	
<i>Porc du Mont Lagast, lentilles vertes de Saint Flour 350g</i>	
<i>Pork from Mont Lagast, green lentils from Saint Flour</i>	
<i>Saucisse « Maison Serrault », haricots Tarbais de la famille Patacq 350g</i>	
<i>« Maison Serrault » sausage, Tarbais beans from the Patacq family</i>	
<i>Parmentier de bœuf race Aubrac 350g</i>	
<i>Aubrac beef parmentier</i>	
<i>Aiguillette de poulet et jardinière de mamie Yvonne 350g</i>	
<i>Granny Yvonne's chicken fillet and planter</i>	
<i>Fondant d'agneau et légumes à la Provençale 350g</i>	
<i>Lamb and vegetables « à la Provençale »</i>	

Desserts ★ Desserts

Assiette de fromages de pays	4,50€
<i>Assortiment of local cheeses</i>	
Yaourt nature ou aux fruits	2,00€
<i>Plain or fruits yoghurt</i>	
Fromage blanc (confiture, miel, crème de marron, sucre)	4,00€
<i>Soft white cheese</i>	
Salade de fruits ou compote pomme avec cookies	4,50€
<i>Fresh fruit salad or stewed fruit and cookies</i>	
Sunday au caramel	4,00€
<i>Toffee sunday</i>	
Barre glacée	3,00€
<i>Frozen bar</i>	
Crêpes (confiture, miel, crème de marron, nutella, sucre)	4,50€
<i>Pancakes (jam, honey, chestnut cream, nutella, sugar)</i>	

Pour nos plats chauds, nous travaillons avec les maisons :

Fabrègues - Le local en bocal - Coopérative Jeune Montagne

Boissons ★ Drinks

« Côtes de Provence » rosé 37,5cl	11,00€
« Côtes d'Auvergne » rouge, rosé, blanc 25cl	5,00€
Vin au verre rouge 12 cl – Bourgogne, Languedoc	
Côte du Rhône	3,50€
<i>*Nos vins peuvent être sujets à changement suivant nos livraisons</i>	
<i>*Our wines may be subject to change following deliveries</i>	
Jus de fruits, Sodas	3,50€
Bières artisanales locales (blanche, blonde, noire, ambrée)	5,80€
Carte de bar disponible à l'accueil <i>Bar menu available at reception</i>	