

LES BOISSONS / DRINKS

- "Côtes de Provence" rosé <i>Rose wine</i>	37,5 cl	11,00€
- "Côtes d'Auvergne" rouge, rosé, blanc <i>Red, Rosé, White wine</i>	25 cl	5,00€
- Rouge Bourgogne, Languedoc, <i>Glass of wine</i>	12 cl	3,50€
- Blanc Moelleux (Uby 4), <i>Fluffy white</i>	12 cl	4,00€
- Blanc sec (Uby 3) <i>Dry white</i>	12 cl	4,00€
- Jus de fruits, sodas <i>Fruit juices, sodas</i>	25 / 33 cl	3,50€
- Bières artisanales locales (blanche, blonde, noire, ambrée) <i>Local craft beers white, blonde, black, amber</i>	33 cl	5,80€
- Pression "Leffe" <i>Draft "Leffe"</i>	25 cl	4,00€
- Coupe de champagne <i>A glass of champagne</i>	12 cl	8,00€
- Espresso, décaféiné coffee		1,80€
- Chocolat chaud <i>Hot chocolate</i>		3,00€
- Thé, infusion <i>Tea / infusion</i>		3,00€
- Vittel / Badoit <i>Mineral water</i>	1 L	5,00€
- Vittel/ Badoit <i>Mineral water</i>	0,50 cl	3,50€

NOS TRAITEURS / OUR CATERERS

Pour vous proposer un room-service avec une qualité gustative considérée, notre sélection de plats "traiteurs" est parmi les maisons ci-dessous :

To offer you room service with a considered taste quality, our selection of "catering" dishes is among the company below

★ **"Fabrègues"** : c'est une entreprise familiale entre traditions et modernité. Deux maîtres traiteurs et une équipe d'expérience assurent une cuisine artisanale.
It is a family business between tradition and modernity. Two master caterers provide and an experienced team provide traditional cuisine.

★ **"CARRIER FBC"** : c'est dans les traditions culinaires des terroirs d'Auvergne et de l'Aveyron que cette entreprise puise ses recettes.
It is in the culinary traditions of the terroirs of Auvergne and Aveyron that this company draws its recipes.

★ **"Coopérative Jeune Montagne"** : installée au cœur de l'Aubrac, jeune Montagne fabrique l'aligot et la tome fraîche en perpétuant les savoirs faire hérités des moines et des buronniers.
Located in the heart of Aubrac, Jeune Montagne produces aligot and tome fraîche by perpetuating the know-how inherited from monks and buronniers.

★ **"Le Roquet SARL"** : Avant tout une charcuterie depuis plus d'un siècle, "Le Roquet" à Laroquebrou propose des produits de saveurs et de caractère.
Above all, a charcuterie for more than a century "Le Roquet" in Laroquebrou offers products with flavors and character.

★ **"Chez Epicure"** depuis 2015, "Chez Epicure" se développe aux abords de Clermont-Ferrand et révèle la bonne cuisine et la convivialité.
Since 2015, "Chez Epicure" has been developing on the outskirts of Clermont-Ferrand and reveals good cuisine and conviviality.

★ **"Le Manoir d'Alexandre"** situé à Espalion (12), plus de 50 médailles récompensent leur savoir-faire et leur engagement envers des valeurs fondatrices depuis 1983.
"Le Manoir d'Alexandre" located in Espalion (12), more than 50 medals reward their know-how and their commitment to founding values since 1983.



Carte room-service Room-service menu



Composer le " 9 "

Dial 9

LES ENTRÉES / STARTERS

Velouté de légumes (*croûtons et fromage râpé*) 6,00€
Vegetables soup-croûtons and grated cheese

Salade de Chèvre ou Cantal chaud 7,50€
Salad with toasts of goat cheese or Cantal

★ Salade verte et pâté de campagne 7,50€
Salad with "paté"

★ Bloc de Foie Gras de Canard 70g 11,00€
(Toast/ confiture de figue)
Duck Foie Gras 70g

Assiette de charcuteries de pays 11,00€
Assortment of local delicatessen

★ Rillettes de saumon, compotée de tomates confites 11,00€
Salmon rillettes, candied tomato compote

Les végétariennes / Vegetarian

Salade de tofu, riz, soja et carottes 9,00€
Tofu, rice, soy and carrot salad

★ Salade et farçou 7,50€
Salad and "farçou"

Salade verte 4,00€
Salad

LES PLATS / MAIN COURSES

Les spécialités / Specialties

★ Saucisse et aligot 15,00€
Aligot and sausage

★ Saucisse et truffade 15,00€
Truffade and sausage

★ Chou farci 15,00€
Stuffed cabbage

Les viandes / Meats

★ Lasagne au boeuf d'Aubrac et Cantal 15,00€
Aubrac beef & cantal lasagna

★ Parmentier de canard 15,00€
Duck "Parmentier"

★ Mijoté de boeuf d'Aubrac, écrasé de pomme de terre 350g 15,00€
Aubrac beef stew, mashed potatoes

★ Blanquette de veau d'Aveyron et Ségala, écrasé de pomme de terre 350g 15,00€
Blanquette of veal from Aveyron & Ségala, mashed potatoes

★ Parmentier de boeuf race Aubrac 350g 15,00€
Aubrac beef parmentier

★ Aiguillette de poulet et jardinière de mamie Yvonne 350g 15,00€
Granny Yvonne's chicken fillet and planter

★ Fondant d'Agneau et légumes à la Provençale 350g 15,00€
Lamb and vegetables "à la Provençale"

Les poissons/ Fish

★ Lasagne de saumon et épinard 15,00€
Lasagna with salmon and spinach

★ Lasagne de truite, fine ratatouille au pesto 320g 15,00€
Trout lasagna, fine ratatouille with pesto

Le végétarien / Vegetarian

★ Mousseline de carotte au cumin, tombée de légumes 320g 15,00€
Carrot mousseline with cumin, wilted vegetables

LES DESSERTS / DESSERTS

Assiettes de fromages 4,50€
Assortiment of local cheeses

Yaourt nature ou aux fruits 2,00€
Plain or fruits yoghurt

Fromage blanc 4,00€
(confiture, miel, crème de marron, sucre)
Soft White cheese

Salade de fruits ou compote de pomme 4,00€
Fresh fruit salad or stewed fruit

Sunday au caramel 4,00€
Toffee sunday

Barre glacée 3,00€
Frozen bar

Crêpes 4,50€
(confiture, miel, crème de marron, sucre ou pâte à tartiner)
Crepes (jam, honey, chestnut cream, spread, or sugar)