

MENU

MENU 24€

Buffet Froid
ou
Salade de Gésiers
ou
Rillettes de Saumon

Coufidou de l'Aubrac
ou
Chou farci

Dessert du Jour

MENU 29€50

Buffet Froid
ou
Saumon Mariné
ou
Pastilla d'Oc au Légumes
ou
Pastilla d'Olt au Cantal & à la volaille

Hamburger de l'Aubrac
ou
Cuisse de Poule Confite & son Aligot
ou
Tripoux & son Aligot

Coupe de glaces ou sorbet Movenpick
(2 Boules)
ou
Moelleux au Chocolat

MENU 36€

Bouchée aux Escargots
ou
Assiette de l'Aubrac
ou
Buffet Froid

Truite Meunière d'Estaing
& son risotto d'Asperges

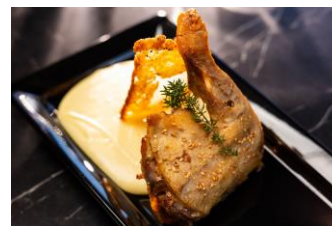
ou
Pièce de Bœuf
Garniture du Jour

ou
Saucisses de Brebis de Ste Eulalie d'Olt
Garniture du Jour

Fromage

Coupe de glaces au choix (*)
ou
Flaune

(*) Supplément de 3 € pour les coupes avec alcool



RESTAURANT

A PARTAGER

Planchette Apéritif de l'Aubrac 9€90

Saucisse sèche, Jambon de Montagne & Dés de Cantal



Planchette du Berger 12€90

Cantal, Chèvre, St Nectaire, Tome des Montagnes

MENU DES MARMOTS

Enfants jusqu'à 11 ans - 11 €

Saucisse Fraiche

ou

Steak haché d'Aubrac

1 Boule de Glace Mövenpick

ou

Cornet de Glace

BUFFET DES MARMOTS

Enfants jusqu'à 11 ans - 11 €

Le midi - Hors dimanche & Jours Fériés

FROMAGES

Trio de Fromages 11€00



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 faits maison (c'est-à-dire élaborés sur place avec des produits bruts), à l'exception des produits indiqués par un astérisque (*).

ENTRÉES

Buffet Froid 12€50

Assiette de l'Aubrac 14€00

Farçous, Gésiers, Roquefort sur salade

Pastilla d'Oc aux Légumes 12€50

servie sur salade

Pastilla d'Olt au Cantal & à la Volaille 12€50

servie sur salade

Tartines Gourmandes au Chèvre ou Roquefort Chaud 13€50

servies sur lit de salade et lardons

Rillettes de Saumon 13€00

Bouchée(*) aux Escargots & Champignons 14€00

PLATS

Hamburger de l'Aubrac 14€50

Viande Bovine Française

Aligot de l'Aubrac & son Tripou (*) 17€00

Confit de Poule & son Aligot de l'Aubrac 16€00

Truite Meunière d'Estaing & son risotto d'Asperges 18€00

Saucisses de Brebis aux herbes de Ste Eulalie d'Olt 16€50

Garniture du Jour

Pièce du Boucher 21€00

Garniture du Jour

Faux Filet de Veau d'Aveyron 23€00

Viande Bovine Française - Garniture du Jour

Sauces Roquefort, Echalotes, Poivre Vert

Demandez les suggestions du chef !

DESSERTS

Demandez notre carte !