

Carte Restaurant

Entrées

- **Œuf mayonnaise - Egg mayonnaise****7€**
- **Pan bagnat du jour - Pan bagnat of the day****7€**

Pain maison, garniture légumes, œuf, anchois et sauce aïoli
Homemade bread, vegetable topping, egg, anchovies, and aioli sauce
- **Gravlax de truite - Trout gravlax****9€**

Truite, fromage frais, pain toasté - Trout, cream cheese, toasted bread
- **Assiette de charcuterie de pays - Platter of local cold cuts****8€**

Un bel assortit de chez nous - Assorted country charcuterie
- **Pounti****8€**

Spécialité régionale à base de viande de porc, épinards, pruneaux comme une terrine...
A regional specialty made with pork, spinach, and prunes, similar to a terrine...
- **Salade tiède de lentilles façon risotto - Warm lentil salad, risotto-style****8€**

Un véritable risotto sans riz mais avec la fameuse lentille blonde de la planète, œuf mollet
A true risotto without rice, but made with the famous golden lentils from La Planète and a soft-boiled egg
- **Salade du moment - salad of the moment****12€**

∞ ∞ ∞ ∞ ∞

Plats

- **Plat du jour - dish of the day****13€**
- **Pasta du moment - Pasta of the moment****13€**
- **La saucisse de Pays et son Aligot****17€**

Country sausage and mashed potato with cheese
- **Saucisse de Pays, Frites, sauce moutardée****15€**

Country sausage, French fries, mustard sauce
- **Curry coco - Coconut Curry****16€**

Joli ragoût de légumes de saison au curry et lait de coco, riz pilaf
Delicious seasonal vegetable stew with curry and coconut milk, served with pilaf rice

**Risotto de gambas - Risotto with prawn****18€****Poisson (selon arrivage) - Fish (depending to availability)****18€**

Brandade d'artichaut, aioli, tomates confites
Artichoke brandade, aioli, sun-dried tomatoes

**Entrecôte 210/230 g – race Aubrac****26€**

Frites, salade verte. Au choix : Sauce Bleue, Sauce Moutardée, Beurre Maître d'hôtel.
French fries, green salad. Choose from: Blue Sauce, Mustard Sauce, or Maître d'hôtel Butter.

**Omelette aux œufs de Lozère et ses pommes de terre rôties****13€**

Au choix : Nature ou Fines herbes ou Jambon blanc ou fromage, pommes de terre rôties

Omelette with Lozère eggs and roasted potatoes

Plain / Herbs / Cooked ham / Cheese, roasted potatoes

**Caponata, carné ou végété - Caponata, with meat or vegetarian****14€**

Aubergines, oignons, poivrons, tomates, huile d'olive, ail, jambon cru de Pays
Eggplant, onions, bell peppers, tomatoes, olive oil, garlic, local cured ham

**Burger des Hameaux frites - Burger from the Hameaux french fries****18€**

Bun brioché, steak haché Aubrac 120g, poitrine fumée, compotée d'oignons, sauce cantal
Brioche bun, 120g Aubrac beef patty, smoked bacon, caramelized onions, Cantal cheese sauce

∞ ∞ ∞ ∞ ∞

Desserts**Dessert du jour****6€****Assiette de 3 fromages de Pays - Platter of 3 local cheeses****8€****Fromage blanc - Cottage cheese****5€**

Au choix : Nature, coulis, sucre - Choose from: Plain, fruit sauce, sugar

**Coupétade****6€**

Spécialité locale à base de pruneaux et viennoiseries perdues
A local specialty made with prunes and leftover pastries

**Tarte à la myrtille - Blueberry Pie****7€**

La spécialité du Patron - The Owner's Specialty



Coupe de glace : 1 boule : 2.5€ / 2 boules : 4€ / 3 boules 5.5€ / Supplément chantilly : 2€