

Carte Restaurant

Entrées



Gravlax de truite - Trout gravlax

9€

Fromage frais, pain toasté

Cream cheese, toasted bread



Assiette de charcuterie de pays - Platter of local cold cuts

8€

Un bel assortit de chez nous

A lovely assortment from our region



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 lentilsalad, risotto-style

8€

Un véritable risotto sans riz mais avec la fameuse lentille blonde de la planèze, œuf mollet

A true risotto—without rice, but made with the famous golden lentils from La Planèze and a soft-boiled egg



Salade composée de la semaine - Mixed Salad of the Week

12€



Plats



La saucisse de Pays et son Aligot

17€

Country-style sausage and aligot



Saucisse de Pays, Frites, sauce moutardée

15€

Country-style 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



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 - Lozère eggomelet

13€

Nature / Fines herbes / Jambon blanc / fromage, pommes de terre rôties

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

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



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€**

∞∞∞∞∞∞

Menu enfant 12 euros jusqu'à 10 ans

✓ Steak haché façon bouchère – Aubrac 120g 

✓ Nuggets poulet

✓ Bâtonnet de poisson

✓ Mini plat du jour

∞∞∞∞

✓ Frite ou Légumes du jour

∞∞∞∞

✓ Compote, sundae, cône, yaourt



Végétarien



Local



Fait maison