

Carte Restaurant

Entrées

 **Entrée du moment – Starter of the day** **7€**

  **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 de lentilles - Lentil salad** **8€**
*Lentille blonde de la planèze, carotte, échalotte, vinaigre de cidre, noix torréfiée, copeaux de cantal
Blonde lentils from La Planèze, carrots, shallots, cider vinegar, roasted walnuts, shavings of Cantal cheese*

∞ ∞ ∞ ∞ ∞

Plats

 **Plat du jour - dish of the day** **13€**

 **La saucisse de Pays et son Aligot** **17€**
Country sausage and mashed potato with cheese

 **Saucisse de Pays, Frites** **15€**
Country sausage, French fries

  **Lasagne de légumes - vegetable lasagna** **16€**
Lasagne, salade verte - lasagna, green salad

 **Poisson (selon arrivage) - Fish (depending to availability)** **18€**

 **Entrecôte 210/230 g – race Aubrac** **26€**
*Frites, salade verte. Au choix : Sauce Bleue, Sauce Poivre, Beurre Maître d'hôtel.
French fries, green salad. Choose from: Blue Sauce, Pepper 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

 **Burger des Hameaux frites - Burger from the Hameaux french fries** **18€**
Bun brioché, steak haché Aubrac 120g, poitrine fumée, compotée d'oignons, sauce cantal, frites
Brioche bun, 120g Aubrac beef patty, smoked bacon, caramelized onions, Cantal cheese sauce, French fries

∞ ∞ ∞ ∞

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€**

Carte Restaurant

Entrées

 **Entrée du moment – Starter of the day** **7€**

  **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 de lentilles - Lentil salad** **8€**
*Lentille blonde de la planèze, carotte, échalotte, vinaigre de cidre, noix torréfiée, copeaux de cantal
Blonde lentils from La Planèze, carrots, shallots, cider vinegar, roasted walnuts, shavings of Cantal cheese*

∞ ∞ ∞ ∞ ∞

Plats

 **Plat du jour - dish of the day** **13€**

 **La saucisse de Pays et son Aligot** **17€**
Country sausage and mashed potato with cheese

 **Saucisse de Pays, Frites** **15€**
Country sausage, French fries

  **Lasagne de légumes - vegetable lasagna** **16€**
Lasagne, salade verte - lasagna, green salad

 **Poisson (selon arrivage) - Fish (depending to availability)** **18€**

 **Entrecôte 210/230 g – race Aubrac** **26€**
*Frites, salade verte. Au choix : Sauce Bleue, Sauce Poivre, Beurre Maître d'hôtel.
French fries, green salad. Choose from: Blue Sauce, Pepper 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


Burger des Hameaux frites - Burger from the Hameaux french fries **18€**
Bun brioché, steak haché Aubrac 120g, poitrine fumée, compotée d'oignons, sauce cantal, frites
Brioche bun, 120g Aubrac beef patty, smoked bacon, caramelized onions, Cantal cheese sauce, French fries

∞ ∞ ∞ ∞ ∞

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€