

Entrée - plat - dessert

29 €

Entrée - plat ou plat - dessert

24 €

Entrée ou plat

18 €

Dessert

10 €

Café gourmand

10 €

Entrées

- Melon & jambon cru
- Tomates à la mozzarella & au basilic
- Planche de charcuteries de la boucherie Labaume
- Salade de pousses d'épinards, betteraves & maïs,
- Taboulé Libanais (boulgour, persil, ciboulette, tomate & citron)

Plats

- Faux filet à l'échalote, frites
- Côtelettes d'agneau grillées & son jus de thym, gratin de pommes de terre
- Filet de merlu, riz thaï & légumes
- Brochettes de poulet mariné & salade orientale

Desserts

- Assiette de fromages du pays
- Fine tarte croustillante aux pommes
glace à la vanille
- Fondant au chocolat, coulis de fruits
rouges & glace à la framboise
- Pavlova aux fruits rouges
- Crumble au citron
- Glaces & sorbets

*Tous nos desserts sont à commander en
début de repas*

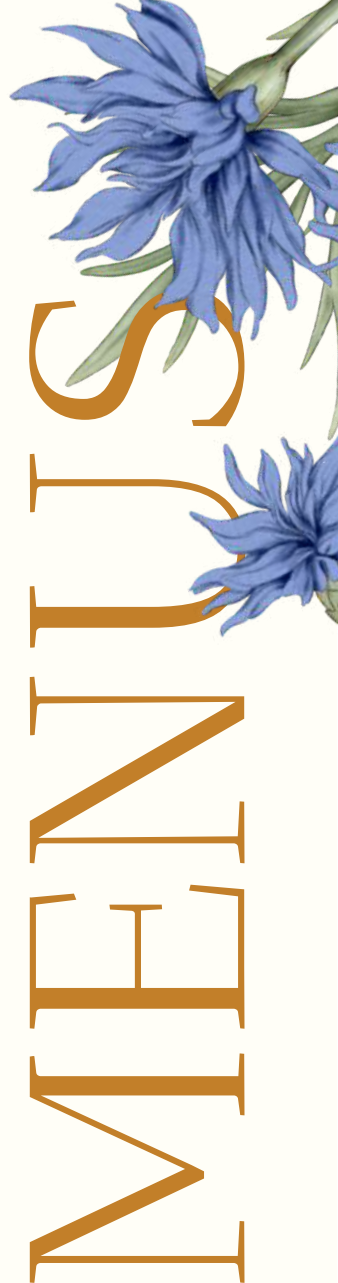
Prix TTC - service compris

Liste des allergènes disponible à la réception

Menu enfant 14 € JUSQU'À 12 ANS

Nuggets de poisson ou
nuggets de poulet ou
steak haché
Frites ou pâtes

Donut au chocolat ou
petit pot de glace
vanille-fraise



Starter - main course - dessert	29 €
Starter - main course or main course - dessert	24 €
Starter or main course	18 €
Dessert	10 €
Gourmet coffee	10 €

Starters

- Melon and raw ham
- Tomatoes with mozzarella and basil
- Charcuteries board from the Labaume butcher shop
- Spinach, beet and corn sprouts salad,
- Lebanese tabbouleh (bulgur, parsley, chives, tomato and lemon)

Main courses

- Shallot sirloin steak, French fries
- Grilled lamb chops and its thyme juice, potato gratin
- Hake fillet, Thai rice and vegetables
- Marinated chicken skewer and oriental salad

Desserts

- Cheese plate from the country
- Fine crispy apple pie, vanilla ice cream
- Chocolate cake, red fruit coulis and raspberry ice cream
- Pavlova with red fruits
- Lemon crumble
- Ice creams and sorbets

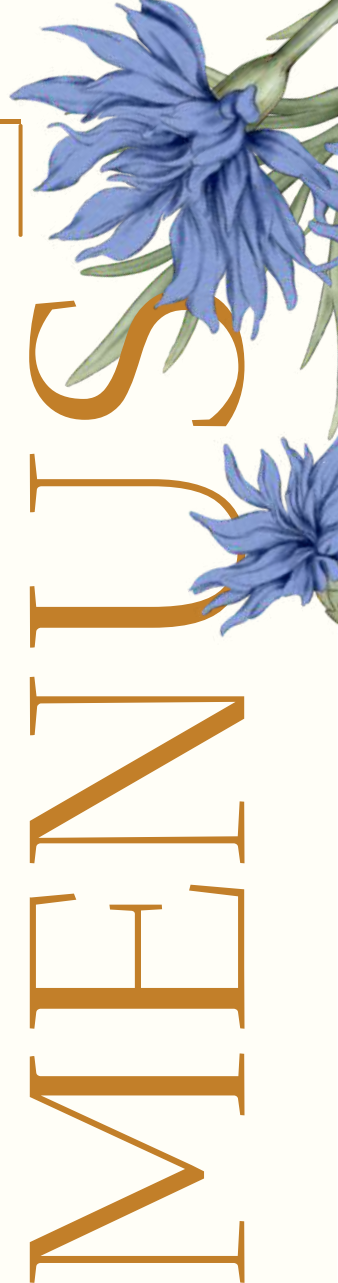
Child menu 14 € UNTIL 12 YEARS

Fish nuggets or
chicken nuggets or
ground beef
French fries or pasta

Chocolate donut orl vanilla-
strawberry ice cream

*All our desserts are
to be ordered at the beginning of the meal*

*Prices include tax and service.
Allergen list available at reception.*



Entrada - plato - postre

29 €

Entrada - plato o plato - postre

24 €

Entrada o Plato

18 €

Postre

10 €

Café gourmet

10 €

Entradas

- Melón y jamón crudo
- Tomates con mozzarella y albahaca
- Placa de charcutería de la carnicería Labaume
- Ensalada de espinacas, remolacha y brotes de maíz,
- Tabbouleh libanés (bulgur, perejil, cebollino, tomate y limón)

Platos

- Solomillo de ternera con chalota, patatas fritas
- Chuletas de cordero a la parrilla y su jugo de tomillo, gratinado de patatas
- Filete de merluza, arroz tailandés y verduras
- Pincho de pollo marinado y ensalada oriental

Postres

- Plato de queso del país
- Tarta de manzana, helado de vainilla
- Pastel de chocolate, coulis de frutas rojas y helado de frambuesa
- Pavlova con frutos rojos
- Crumble de limón
- Helados y sorbetes

*Todos nuestros postres deben pedirse al
comienzo de la comida*

*Los precios incluyen impuestos y servicio.
La lista de alérgenos está disponible en recepción.*

S
U
P
E
R
M
E
N
Ú

Menú infantil 14 €
HASTA 12 AÑOS

Nuggets de pescado o
nuggets de pollo o
filete picado
Patatas fritas o pasta

Dona de chocolate o
helado de vainilla y fresa

BOISSONS CHAUDES

Café	2.30 €
Grand café	4.60 €
Décaféiné	2.30 €
Café au lait	2.40 €
Grand café au lait	4.70 €
Cappuccino	4.80 €
Chocolat chaud	4.80 €
Thé	4.80 €
Thé au lait	4.90 €
Infusion	4.80 €

BIÈRES

Carlsberg pression - 12cl	2.80 €
Carlsberg pression - 25cl	3.80 €
Carlsberg pression - 50cl	7.60 €
Jonte (sans alcool, blanche, blonde, ambrée, brune) - 33cl	6.50 €
Panaché - 25cl	3.90 €
Monaco - 25cl	3.90 €
Supplément de 0.10 € pour l'ajout de sirop ou Picon	

VINS AU VERRE

Rouge Merlot - 12cl	6.00 €
Rosé gris - 12cl	6.00 €
Blanc Sauvignon - 12cl	6.00 €
Blanc doux Côtes de Gascogne - 12cl	6.00 €

CHAMPAGNES

Delagne et fils - Coupe	12.00 €
- 37.5cl	26.00 €
Baudry - 75cl	72.00 €

BOISSONS NON ALCOOLISÉES

Coca Cola,	3.90 €
Coca Cola zéro - 33cl	
Orangina, Schweppes,	3.90 €
Ice tea - 25cl	
Limonade - 25 cl	3.90 €
Perrier - 33cl	3.90 €
Jus de fruit - 25cl	3.90 €
(orange, tomate, pomme, abricot, ananas)	
Sirop - 25cl	3.40 €

APÉRITIFS

Kir (Cassis, mûre, myrtille, chataigne, pêche de vigne)	3.80 €
Kir "Le Calice du Gévaudan"	5.80 €
Vin de noix - 5cl	4.00 €
Martini - 5cl	4.00 €
Muscat - 5 cl	4.00 €
Porto - 5cl	4.00 €
Avèze, Suze - 5cl	4.00 €
Anis (Ricard, Pastis) - 2cl	2.60 €
Whisky William Lawson - 4cl	6.00 €
Whisky Jameson - 4cl	6.00 €
Whisky Four Roses - 4cl	7.00 €
Whisky Jack Daniel's - 4cl	8.50 €
Whisky Chivas 12 ans - 4cl	9.50 €
Whisky Tokinoka - 4cl	11.50 €

DIGESTIFS

Rhum, Calvados, Cognac, Get27, Marie Brizard, Baileys, Armagnac, Poire,	7.00 €
Thé d'Aubrac,	
Menthe pastille - 4cl	

EAUX

Quézac, San Pellegrino,	3.50 € 50 cl
Vittel, Badoit	6.50 € 1 l



LES BOISSONS

VINS ROUGES

VIN EN PICHET

Pays d'Oc Merlot verre : 6 € / 25cl : 8.5 € / 50 cl : 11 € / 1l : 16 €

IGP COTES DE THONGUE

Domaine de la croix belle "Beroia" 22 €

Domaine de la croix belle "Camp del gal" 27 €

TERRASSES DU LARZAC

Domaine Coston 32 €

Clara 32 €

AOP FAUGERES

Grézan 27 €

AOC PIC SAINT LOUP

Mas de Jon "Tradition" 50cl : 23.5 € / 75 cl : 28.5 €

GIGONDAS

Pierre Amadieu 62 €

VINS BLANCS

VIN EN PICHET

IEP Gard verre : 6 € / 25cl : 8.5 € / 50 cl : 11 € / 1l : 16 €

IGP PAYS D'OC

Domaine de la croix belle "Beroia" 22 €

Mas de Jon "Parenthèse" 28.5 €

IGP COLOMBARD

Haut Marin n°1 (sec) 20 €

IGP GROS MANSEG

Haut Marin n°7 (liquoreux) 23 €

AOP FAUGERES

Grézan 27 €

VINS ROSES

VIN EN PICHET

IEP Gard verre : 6 € / 25cl : 8.5 € / 50 cl : 11 € / 1l : 16 €

IGP PAYS D'OC

Domaine de la croix belle "Beroia" 22 €

AOP FAUGERES

Grézan 50cl : 22 € / 75cl : 27 €

AOC PIC SAINT LOUP

Mas de Jon "Parenthèse" 28.5 €

AOP SABLE DE CAMARGUE

Domaine de Figueirasse 21 €



CARTE DES VINS



12 €

APEROL SPRITZ

Apérol, Prosecco & eau gazeuse

SPRITZ DE L'AUBRAC

Avèze, Prosecco & eau gazeuse

AUBRAC BEER SPRITZ

Apérol, Prosecco & bière blanche de l'Aubrac

MOSCOW MULE

Jus de citron vert, sucre de canne, Vodka & ginger beer

MIMOSA

Jus d'orange & Champagne

IRISH COFFEE

Sucre de canne, expresso, Whisky & chantilly

MOJITO

Menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, Rhum & eau gazeuse

MOJITO DE L'AUBRAC

Menthe fraîche, citron vert, sirop de pêche, Avèze & eau gazeuse

SIGNATURE DU CALICE

Liqueur de fleur de sureau, Prosecco & eau gazeuse

VIRGIN MOSCOW MULE

Jus de citron vert, sucre de canne & ginger beer

VIRGIN MOJITO

Menthe fraîche, citron vert, sucre de canne & eau gazeuse

CITRONNADE

Citron, sucre de canne & eau gazeuse

NOS COCKTAILS

