

Les Salades Repas

- Salade de Ris D'Agneau Persillés*..... 16.90€
Salade Gourmande (Salade, Gésiers, Magret Fumé, Toast et Foie Gras) 17.50€
Salade Végétarienne (Mesclyn, Crudité, Fruits frais et Jeunes Pousses) 13.50€
Salade Aveyronnaise (Salade, Melsat Poêlé, Pomme Poêlée, Dés de Roquefort) 14.90€
Salade De Chèvre Chaud (Salade, Toast au Chèvre, Miel, Thym) 13.90€
Salade de Penne (Penne Sans Gluten, Truite Fumée, Pesto, Tomate Séchée....) 15.50€

Les Entrées

- Salade de Tomates et Œufs durs*7,00€
Œufs Mimosas..... 7,00€
Foie Gras Maison, Caramel de Vin de Coing.....19,00€
Carpaccio de Betterave et Glace aux Asperges.....15.00€
La Tartine De Stéph,
(Tartine toastée, compotée D'oignon, poivron et champignons, chiffonade de Jambon de Pays
et Pétales de Parmesan, Salade)..... 13.50€
Terrine d'Aile de Raie au Basilic et Petits Légumes.....14.90€
Clafoutis de Courgettes et Roquefort.....13.00€
♥ *Assiette de Charcuterie*16.90 € ♥



Les Viandes

- ♥ *Andouillette de Veau Blanc, à la ficelle, de Brasc* ♥ 17.00€
Filet de Canette à L'Orange.....25.00€
♥♥ *Pied de Porc Farci Sauce à base de Jus de Truffe de chine* ♥♥.....17,00€
Trénels à la Millavoise.....15.90€
Omelette au Roquefort OU aux Cèpes..... 13.90€/ 14.90€
Côtes d'Agneau au Thym.....19.90€
Onglet de Bœuf, Sauce Echalotes (VBF).....18,50€

... Plat non compris dans la Demi-pension

Prix Net et Service Compris

Poissons

Cassolette de Gambas et de Cabillaud , Bouillon Thai au Gingembre et Lait de Coco ...	25,00€
Filet de Truite du « Mas Pommier », Aux Agrumes	16,90 €
Filet de Dorade en Croûte de Chorizo.....	19,90 €
... Plat non compris dans la Demi-pension	

Fromages

Assiette de Fromages de Pays	6,00€
Fromage Blanc Nature ou Coulis.....	4,50€

Desserts

Dessert du jour.....	5,00€
Crème Brûlée « du Moment ».....	5,90€
Moelleux au Chocolat noir, Cœur Coulant au Caramel	6.90€
Chaud Froid en Sabayon (Salade de Fruits frais, Glace Vanille et Sabayon).....	6.50€
Pain Perdu, Glace Vanille et Confiture de Gratte-Cul.....	6.50€

Café, Déca ou Thé Gourmand... (+ 4€ dans un Menu)..... 7,90€

Trio de Profiteroles (Marron, Vanille et Nougat).....	7.90€
Roc Blanc (Glace Vanille, Crème de Marron, Coulis de Caramel et chantilly).....	6,90€
Vacherin Minute, (Sorbet Mojito, Eclats de Meringues, Chantilly Maison et Zest de Citron Vert).....	7.90€
Colonel ou William's ou After-Eight.....	7,90€
Glaces ou Sorbets : (Vanille, Chocolat, Fraise, Café, Menthe Choclat, Praliné, Caramel, Noix de Coco, Rhum Raisin, Pistache, Citron vert, Cassis, Poire, Framboise).	
2 Boules / 3 Boules	4,00€ / 5.50€



Donnez votre avis sur [Hotel de la Poste](#)

Assiettes « Gourmandes »

La Gourmande Bœuf

Mini Tartare de Bœuf,
Brochette de Bœuf,
Frites
Tome de Vache,
L'Or des Templiers (Fromabon)

16.90€

La Gourmande Canard

Salade de Gésiers
Brochette de Filet de Canette
Truffade,
Pérail de Brebis
(Les Bergers du Larzac)

19.90€

La Gourmande Aveyronnaise

Salade de Melsat
Côtes D'agneau au Thym
Aligot,
Roquefort Gabriel Coulet

18.90€

21.00€

La Gourmande « H2O »

Blinis et Truite Fumée
Gambas Flambées aux
Pastis des Homs
Garniture du Moment
Tome de Brebis (Les Bergers du Larzac)

La Gourmande Cochon

La Tartine de Steph, salade
Joue de Porc Confite
Pommes Sautées,
Chèvre (Fromabon)

15.90€

Prix Net et Service Compris



Donnez votre avis sur [Hotel de la Poste](#)

Suggestions du Chef

Saucisse Aveyronnaise et son Aligot

15,00 €

🍴

♥ Tête de Veau Sauce Ravigote ♥ (VBF)

Accompagnée de Pommes Vapeur

15,00 €

🍴

Tartare de Bœuf au Couteau (VBF)

Frites Maison et ses Condiments

18.00 €

🍴

Entrecôte (VBF)

Nature ou Sauce Roquefort

21.00€

🍴

Côte de Bœuf (VBF)

(1pers) +/- 500g

26.50€

20 mins d'attente en direct.

🍴

Le « Burger » à Notre Façon

(Tartine de Pain « le Fermier », Larzaclette, Steak Haché

Minute VBF, Œuf à Cheval et Oignons Fris),

Frites Maison et Salade

16.90€

Le « Bagel de Luxe »

(Bagel aux sésames », Steak Haché Minute VBF, Escalope de

Foie Gras Poêlé, Sauce aux Truffles),

Frites Maison et Salade

19.90€

Club Sandwiches à la Truite Fumée

(Pain de Mie Complet Toasté, Sauce Blanche à la ciboulette,

Truite fumée, tomates Séchées) Frites Maison et Salade

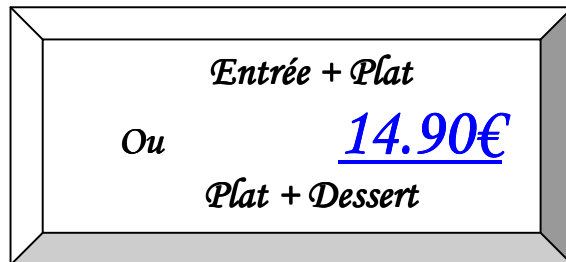
15.50€

... Plat non compris dans la Demi-pension

Prix Net et Service Compris

Formules du Jour

LE Midi UNIQUEMENT du Lundi au Vendredi



Salade De Gésiers

Ou Entrée du Jour

🍴

Brochette de Bœuf Grillée (VBF)

Ou Travers de Porc Sauce Diable

Ou Plat du Jour



Menu Enfant

Jusqu'à 10 ans

9.50 € ou 7.50€ (Plat+Dessert)

Salade de Tomates

Ou Fricandeau

🍴

Steak Frites (VBF)

Ou Steak Haché "minute" VBF, Frites

Ou Filet de Truite Pané

Ou Omelette Frites

🍴

Glace

Ou Crème Caramel

Menu à 21.90€

♥ Tête de Veau (VBF) Sauce Ravigote, ♥

Clafoutis de Courgettes
et Roquefort

Carpaccio de Betteraves,
Glace aux Asperges



Filet de Truite du « Mas Pommier »,
aux Agrumes

Foie de Jeune Bovin (VBF),
au vinaigre « Larzamique des Hom's »

Joues de Porc Confites,
Lentilles « La Perle Verte Bio du Larzac »

Bavette Grillée à l'Echalote
(ORIGINE VOIR ARDOISE)



Plateau de Fromages Régionaux
ou
Dessert



Prix Net et Service Compris

Menu à 29€

♥ Tête de Veau (VBF) Sauce Ravigote, ♥

Salade De Ris D'Agneau Persillés

Terrine d'Ailes de Raie au Basilic



Filet de Dorade
en Croûte de Chorizo

Andouillette de Veau Blanc (VBF)
à la Ficelle de Brasc

Côtes D'Agneau au Thym



Plateau de Fromages Régionaux
ou
Dessert



Pour Connaître les Allergènes
volontairement incorporés dans nos plats,
n'hésitez pas à demander à consulter le
document que nous tenons à votre
disposition au BAR,

Menu Gourmand

C'est Vous qui composez votre Menu selon vos Goûts et vos Envies du moment..



NB: *La Côte de Bœuf* = **(+10€)**

Le Café Gourmand **(+ 4€)**

Prix Net et Service Compris



Donnez votre avis sur Hotel de la Poste