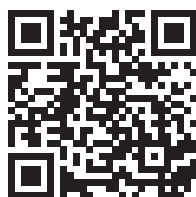


## Au menu ou à la carte ? Faites votre choix :

La Carte complète en pdf



### Eaux

Eau gazeuse - 33cl.....	3 <sup>00</sup> €
Vittel - 25cl / 50cl / 1l.....	2 <sup>50</sup> € / 3 <sup>50</sup> € / 5 <sup>00</sup> €
Badoit - 50cl / 1l.....	3 <sup>50</sup> € / 5 <sup>00</sup> €
Quézac - 1 litre.....	5 <sup>00</sup> €

### Sodas & Jus de fruits

Soda - 33cl / Jus de fruits - 25cl.....	3 <sup>50</sup> €
Sirop - Le verre 33cl.....	2 <sup>50</sup> €
Supplément tranche ou sirop.....	+0 <sup>30</sup> €

### Boissons chaudes

Le café.....	1 <sup>40</sup> €
Le café allongé.....	1 <sup>50</sup> €
Double café.....	2 <sup>80</sup> €
Grand crème.....	3 <sup>00</sup> €
Le déca.....	1 <sup>80</sup> €
Double déca.....	3 <sup>60</sup> €
Grand déca crème.....	3 <sup>80</sup> €
Noisette.....	1 <sup>50</sup> €
Déca noisette.....	1 <sup>90</sup> €
Thé ou infusion.....	2 <sup>50</sup> €
Thé au lait ou citron.....	2 <sup>70</sup> €
Chocolat chaud ou froid.....	2 <sup>50</sup> €
Cappuccino.....	3 <sup>80</sup> €
Irish ou French coffee.....	9 <sup>00</sup> €

### Bières

Pression ou Panaché : 25cl / 33cl / 50cl.....	3 <sup>20</sup> € / 4 <sup>30</sup> € / 6 <sup>40</sup> €
Bière Leffe blonde : 25cl / 33cl / 50cl.....	4 <sup>20</sup> € / 5 <sup>40</sup> € / 8 <sup>20</sup> €
Bière spéciale à la pression : 25cl / 33cl / 50cl.....	4 <sup>90</sup> € / 6 <sup>40</sup> € / 9 <sup>80</sup> €
Monaco, Demi sirop : 25cl / 33cl / 50cl.....	3 <sup>40</sup> € / 4 <sup>50</sup> € / 6 <sup>60</sup> €
Picon bière : 25cl / 33cl / 50cl.....	4 <sup>70</sup> € / 6 <sup>10</sup> € / 9 <sup>40</sup> €
Despérados - Bouteille 33cl.....	6 <sup>00</sup> €
Bière sans alcool - 33cl.....	4 <sup>50</sup> €
Bière locale - 33cl.....	6 <sup>00</sup> €

### Apéritifs

#### APERITIFS LOCAUX

Calistou - Vin rosé, noix, mirabelles 5cl....	4 <sup>50</sup> €
Pastis des Homs - 2cl.....	4 <sup>00</sup> €
Vin de coing ou Gentiane du Larzac 5cl.....	4 <sup>50</sup> €
Martini, Suze, Muscat, Porto, Campari 5cl.....	4 <sup>50</sup> €
Ricard, Pastis, Casanis - 2cl.....	2 <sup>50</sup> €
La coupe de champagne - 10cl.....	8 <sup>00</sup> €
Kir royal* - 10cl.....	9 <sup>00</sup> €
Kir pétillant* - 10cl.....	5 <sup>00</sup> €
Kir vin blanc* - 10cl.....	3 <sup>90</sup> €

\*Châtaigne, Cassis, Pêche, Framboise

#### NOS COCKTAILS MAISON..... 8<sup>00</sup>€

#### WHISKIES

Whisky - 2cl / 4cl.....	3 <sup>90</sup> € / 7 <sup>00</sup> €
Four Roses, Jack Daniels - 4cl.....	8 <sup>00</sup> €
Jameson - 4cl.....	8 <sup>00</sup> €
Nos Whiskies supérieurs - 5cl.....	9 <sup>50</sup> €

Découvrez notre sélection de whiskies  
et de rhums au bar.

### Digestifs

Poire Williams, Eau de Vie, Vieilles Prunes, Marie-Brizard, Cointreau, Reine Claude, Co- gnac, Calvados, Armagnac, Vodka, Gin, Get 27, Get 31, Rhum, Malibu, Baileys 4cl.....	8 <sup>00</sup> €
---	-------------------

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

# Les Entrées

<b>Poireaux vinaigrette</b> .....	3 <sup>50</sup> €
<b>Entrée du jour</b> .....	3 <sup>50</sup> €
<b>Œufs mayonnaise</b> (5 demi œufs).....	3 <sup>90</sup> €
<b>Flan au roquefort, salade</b> .....	3 <sup>90</sup> €
<b>Vol au vent</b> .....	4 <sup>90</sup> €
<b>La terrine de Roger Vidal de St-Jean-du-Bruel</b> .....	4 <sup>90</sup> €
<b>Pâté en croûte</b> .....	5 <sup>50</sup> €
<b>Salade de gésiers</b> .....	5 <sup>90</sup> €
<b>Tartare de saumon, citron, ciboulette</b> .....	9 <sup>90</sup> €
<b>Petite salade aveyronnaise / Grande</b> 🍷.....	9 <sup>90</sup> € / 15 <sup>90</sup> €
<i>Salade, farçons, pommes poêlées, dés de Roquefort</i>	
<b>Tête de veau VBF, sauce gribiche</b> .....	10 <sup>90</sup> €
<b>Petit poke bowl / Grand</b> 🍷.....	11 <sup>90</sup> € / 16 <sup>90</sup> €
<i>Lentilles, pois chiches, tomates séchées, tartare de saumon, avocat, chou rouge, mangue, mâche</i>	
<b>Petite salade Gourmande / Grande</b> 🍷.....	12 <sup>90</sup> € / 18 <sup>90</sup> €
<i>Salade, gésiers, magret fumé, toast et médaillon de foie gras de canard</i>	
<b>Petite planche de charcuteries aveyronnaises / Grande</b> 🍷.....	12 <sup>90</sup> € / 19 <sup>90</sup> €
🍷 <b>Terrine de foie gras de canard, compotée de figues</b> .....	15 <sup>00</sup> €
<b>🍷 À PARTAGER : Planche mixte</b> .....	19 <sup>90</sup> €
<i>Charcuteries, fromages...</i>	

Prix net et service compris  
🍷 Plat non compris dans la demi-pension



# Les Plats

<b>Tripous, purée</b> .....	15 <sup>00</sup> €
<b>Saucisse aveyronnaise, aligot</b> .....	15 <sup>90</sup> €
<b>Joue de porc confite au miel et balsamique</b> .....	16 <sup>90</sup> €
<b>Filet de truite aux agrumes</b> .....	16 <sup>90</sup> €
<b>Le Burger Tout Brebis / Double steak</b> .....	16 <sup>90</sup> € / 21 <sup>90</sup> €
<i>Pain burger, steak haché de brebis du Gaec des Templiers du Larzac, salade, tomates, oignons confits, bleu de brebis des Bergers du Larzac, frites MAISON</i>	
<b>Tête de veau</b> .....	17 <sup>50</sup> €
<i>Sauce gribiche et légumes pot au feu</i>	
<b>Le Burger à Notre Façon / Double steak</b> .....	17 <sup>90</sup> € / 22 <sup>90</sup> €
<i>Pain Burger, Larzaclette, tomates, oignons confits, salade, steak haché de bœuf des Licornes d'Aphrosy, œuf au plat, frites MAISON et béchamel aux champignons</i>	

## DU LUNDI AU SAMEDI, SEULEMENT LE MIDI:

**Plat du jour ou Grillade du jour**..... 13<sup>90</sup>€

Prix net et service compris  
 Plat non compris dans la demi-pension  
Supplément couverts (verre + serviette + couteau + fourchette) : 5<sup>00</sup>€



# Les Plats suite

<b>Tartare de bœuf</b> .....	18 <sup>90</sup> €
<i>≈ 180g au couteau et ses condiments préparé devant vous, frites MAISON</i>	
<b>Le Petit Terrien et sa cour</b> .....	18 <sup>90</sup> €
<i>Fromage de brebis chaud des Bergers du Larzac (240g), charcuterie, salade, pommes grenailles</i>	
<b>Assiette Gourmande Aveyronnaise</b> .....	19 <sup>90</sup> €
<i>Farçous, côtes de mouton, aligot, roquefort</i>	
<b>Assiette Gourmande Canard</b> .....	21 <sup>90</sup> €
<i>Terrine de canard, salade, confit de canard, frites MAISON, chèvre de Fromabon</i>	
<b>Persillade de ris d'agneau + ou - 200g</b> .....	25 <sup>00</sup> €
<b>Faux filet + ou - 240g environ</b> .....	26 <sup>00</sup> €
<b>Supplément aligot ou assiette de frites MAISON</b> .....	6 <sup>00</sup> €

Voir suggestion  
sur l'ardoise

Prix net et service compris  
🍷 Plat non compris dans la demi-pension  
Supplément couverts (verre + serviette + couteau + fourchette) : 5<sup>00</sup>€



TOUTES NOS VIANDES  
SONT D'ORIGINE « FRANCE ».



**Nos frites sont faites MAISON et cuites à la graisse de bœuf.**

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 Enfant

*Jusqu'à 10 ans*

14<sup>90</sup>€ (entrée + plat + dessert)  
ou 12<sup>90</sup>€ (plat + dessert)

**Œufs mayonnaise** ou **Fricandeau**

**Mini Burger de volaille**

ou **Filet de truite pané**

ou **Omelette**

ou **Saucisse aveyronnaise**

**Frites** ou **Aligot** ou **Légumes du jour**

**Glace** ou **Crème caramel**

Prix net et service compris



HÔTEL\*\* RESTAURANT  
DE **LA POSTE**

668, avenue Simone Veil - 12230 LA CAVALERIE | 05 65 62 70 66 | [www.hotel-larzac.fr](http://www.hotel-larzac.fr)  
SARL L'Envolée - SIRET 802 617 597 00017 - APE5510Z - RCS Rodez B 802 617 597

# Fromages & Desserts maison

Assiette de fromages de pays - 1, 2 ou 3 morceaux... 3<sup>00</sup>€ / 6<sup>00</sup>€ / 9<sup>00</sup>€

Fromage blanc nature ou coulis..... 5<sup>00</sup>€

 **Café, déca ou thé gourmand**..... 8<sup>90</sup>€

Flaune..... 5<sup>00</sup>€

Crème caramel..... 5<sup>00</sup>€

Entremet au chocolat noir, feuillantine pralinée..... 9<sup>90</sup>€

Pain perdu, caramel beurre salé, glace vanille..... 5<sup>00</sup>€

Moelleux à la châtaigne..... 5<sup>00</sup>€

Tartelette citron..... 5<sup>00</sup>€

Crème brûlée..... 5<sup>00</sup>€

Mousse au chocolat..... 5<sup>00</sup>€

Profiteroles..... 8<sup>00</sup>€

Roc blanc..... 8<sup>00</sup>€

*Glace vanille, crème de marron, coulis de caramel et chantilly*

Colonel ou William's ou After-Eight..... 10<sup>00</sup>€

**Glaces ou Sorbets :**

**1 boule**..... 3<sup>00</sup>€

**2 boules**..... 6<sup>00</sup>€

*Vanille, chocolat, fraise, café, menthe chocolat, caramel, noix de coco, rhum raisin, pistache, citron vert, cassis, poire, framboise*

**Pensez aux digestifs :**

*Whiskies, rhums...*






*En local : liqueur de châtaigne, vieilles prunes, menthe*

Prix net et service compris




 Plat non compris dans la demi-pension



# Les Rouges

	37.5cl	50cl	75cl
<b>LES VINS DE L'AVEYRON AOC</b>			
<b>Côtes de Millau</b>  Domaine du Vieux Noyer, Traditions (syrah, gamay, cabernet sauvignon)		15 <sup>90</sup> €	21 <sup>00</sup> €
<b>Marcillac</b> - Domaine de Laurens, Cuvée de Flars (fer servadou, cabernet sauvignon)	17 <sup>00</sup> €		32 <sup>00</sup> €
<b>LES VINS DU LANGUEDOC AOC</b>			
<b>IGP Pays de l'Hérault</b> - Moulin de Gassac, Elise (merlot, syrah)			25 <sup>00</sup> €
<b>AOP La Clape</b> - Château Pech-Celeyran, Champs des Pierres (mourvèdre, syrah, grenache)			32 <sup>00</sup> €
<b>AOP Terrasses du Larzac</b>  Mas de Clanny, Amigas (mourvèdre, grenache, syrah, carignan)	24 <sup>00</sup> €		32 <sup>00</sup> €
<b>Faugères</b>  Domaine Taillefer, Les Collines (carignan, grenache, syrah)		16 <sup>90</sup> €	24 <sup>00</sup> €
<b>AOC Pic St Loup</b>  Domaine de la Vieille, Guy Ratier, Le sang du Wisigoth (syrah, grenache)			39 <sup>00</sup> €
<b>AOP Grès de Montpellier</b>  Mas de Lunès - L'émblématique 1936 (syrah, grenache)			26 <sup>00</sup> €



# Les Rosés

	50cl	75cl
<b>LES VINS DE L'AVEYRON AOC</b>		
<b>Côtes de Millau</b>  Domaine du Vieux Noyer (syrah, gamay)	15 <sup>90</sup> €	21 <sup>00</sup> €
<b>LES VINS DU LANGUEDOC AOC</b>		
<b>Faugères</b>  Domaine Taillefer, Les Collines (grenache, syrah, mourvèdre)	16 <sup>90</sup> €	24 <sup>00</sup> €
<b>IGP Pays de l'Hérault</b>  Moulin de Gassac, Guilhem (grenache, cinsault)		22 <sup>00</sup> €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.



# Les Blancs

	50cl	75cl
<b>LES VINS DE L'AVEYRON AOC</b>		
<b>Côtes de Millau</b>  Domaine du Vieux Noyer, Cuvée la 12 France ( <i>chenin</i> )	17 <sup>90</sup> €	23 <sup>90</sup> €
<b>LES VINS DU LANGUEDOC AOC</b>		
<b>IGP Pays d'Oc</b>  Vignobles Jeanjean, L'Inédit ( <i>muscat sauvignon</i> )		22 <sup>00</sup> €
<b>Coteaux du Languedoc</b> - Puech Haut, Prestige ( <i>roussanne, marsanne, grenache</i> )		39 <sup>00</sup> €
<b>AOP La Clape</b> - Château Pech-Celeyran, Champs des Pierres ( <i>bourboulenc</i> )		32 <sup>00</sup> €
<b>IGP Pays de l'Hérault</b> - Moulin de Gassac ( <i>chardonnay</i> )		24 <sup>00</sup> €

# Les Bulles

	La coupe	75cl
<b>Champagne</b>	9 <sup>00</sup> € (10cl)	59 <sup>00</sup> €

# Les Vins au verre

	12,5cl
<b>Rouge, rosé, blanc, blanc doux</b>	4 <sup>90</sup> €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.



HÔTEL\*\* RESTAURANT  
DE LA POSTE

668, avenue Simone Veil - 12230 LA CAVALERIE | 05 65 62 70 66 | [www.hotel-larzac.fr](http://www.hotel-larzac.fr)  
SARL L'Envolée - SIRET 802 617 597 00017 - APE5510Z - RCS Rodez B 802 617 597