

# Les Salades Repas

<i>Salade de Rjs D'Agneau Persillés</i> .....	16.90€
<i>Salade Gourmande</i> (Salade, Gésiers, Magret Fumé, Toast et Foie Gras)	18.90€
<i>Salade Végétarienne</i> (Mescun, Crudité, Fruits frais et Jeunes Pousses)	13.50€
<i>Salade Aveyronnaise</i> (Salade, Melsat Poêlé, Pomme Poêlée, Dés de Roquefort)	14.90€
<i>Salade de Pâtes (sans gluten) à la Truite Fumée</i> .....	15.50€

## Les Entrées

<i>Melon Au Jambon de Pays (selon la saison)</i> .....	14,00€
<i>Crème Brûlée aux Asperges</i> .....	12,90€
<i>Cookies Au Roquefort, Salade</i> .....	12,00€
<i>Tartare de Tomates, sorbet Basilic</i> .....	13,50€
<i>Carpaccio de Bœuf et copeaux de Parmigiano</i> .....	14,90€
<i>Salade de Tomates et Œufs durs</i> .....	7,00€
<i>Œufs Mimosas</i> .....	8,00€
<i>Foie Gras Maison, Caramel de Vin de Coing</i> .....	19,90€

♥ *Planche de Charcuterie* .....16.90 € ♥

♥ *Planche Mixte* .....19.90€ ♥

(Chèvre Chaud et ses mouillettes, Tome de Brebis, Roquefort + Charcuterie)



## Les Viandes

♥ <i>Andouillette de Veau Blanc, à la ficelle, de Brasc</i> ♥ .....	17,00€
<i>Filet de Canette entier au Cidre et Poivre vert</i> .....	25,00 €
<i>Onglet de Bœuf, Sauce Echalotes (VBF)</i> .....	19,90€
♥♥ <i>Pied de Porc Farci Sauce à base de Jus de Truffe de chine</i> ♥♥.....	17,00€
<i>Omelette au Roquefort OU aux Cèpes</i> .....	13,90€/ 14,90€
<i>Côtes d'Agneau au Thym</i> .....	18,90€

... Plat non compris dans la Demi-pension

Prix Net et Service Compris

Supplément couverts (verre+serviette+couteau et fourchette): +5€

## Poissons

*Filet de Truite du « Mas Pommier » sur Aubergine Grillée, au Pesto... 16,90 €*  
*Retour du Marché (voir Ardoise)*

... Plat non compris dans la Demi-pension

## Fromages

*Assiette de Fromages de Pays ..... 7,00€*  
*Fromage Blanc Nature ou Coulis..... 4,90€*

## Desserts

*Dessert du jour.....5,00€*  
*Crème Brûlée « du Moment »..... 5,90€*  
*Mousse au Chocolat Noir, Tuile aux Amandes et sorbet Mandarine.....6.90€*  
*Carpaccio d'Ananas, sorbet Citron Vert.....6.90€*  
*Pain Perdu, Glace Vanille et Confiture de Gratte-Cul.....6.90€*  
*Crumble aux Fruits Rouges (SANS GLUTEN).....6.90€*

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

*Profiteroles, sauce chocolat chaud à la Michalak.....7.90€*

*Roc Blanc (Glace Vanille, Crème de Marron, Coulis de Caramel et chantilly) ..... 6,90€*

*Colonel ou William's ou After-Eight..... 7,90€*

*Glaces ou Sorbets : (Vanille, Chocolat, Fraise, Café, Menthe Chocolat, 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 Canard

Salade de Gésier  
Brochette de Filet de Canette,  
Truffade

Pérail de Brebis  
des Bergers du Larzac

17.90€

## Gourmande de la Mer

Toast à la Truite fumée,  
Poisson de l'Ardoise,  
Pâtes

Tome de Brebis

22.00€

## La Gourmande Aveyronnaise

Salade de Melsat  
Côtes D'agneau au Thym  
Aligot,

Roquefort

18.90€

## La Gourmande Cochon

Jambonneau de Brasc  
Joue de Porc Confite  
Pommes Sautées,  
Chèvre (Fromabon)

16.90€

Prix Net et Service Compris



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

# Suggestions du Chef

**Souris D' Agneau au Miel**  
22,00 €



**Saucisse Aveyronnaise et son Aligot**  
16,00 €



♥ **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 €



**Trénels à la Millavoise**  
15.90 €



**Côte de Bœuf** (VBF)  
(1pers) +/- 500g  
27.90€

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€



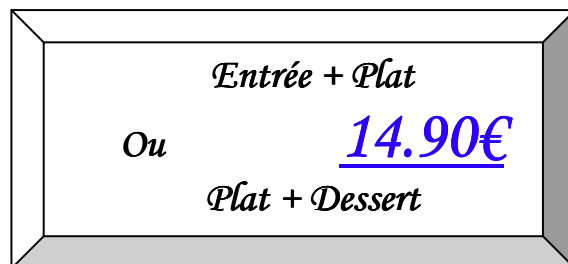
**Burger Veggie**  
(Buns sans Gluten, Guacamole, Steak végétal, Jeune Pousse  
Granny Smith, Graines Germées, oignons Rouges)  
Frites Maison et Salade  
18.90€

... Plat non compris dans la Demi-pension

Prix Net et Service Compris

# Formules du Jour

LE Midi UNIQUEMENT du Lundi au Vendredi



Pâté de Tête de « Brasc »  
Ou Salade de Gésiers  
Ou Entrée du Jour



Emincé de Volaille au Curry  
Ou Brochette de Bœuf Grillée VBF  
Ou Plat du Jour



## Menu Enfant

Jusqu'à 10 ans

9.50 € ou 7.50€ (Plat+Dessert)

Œufs Mayonnaise  
Ou Terrine de Campagne



Ou Steak Haché "minute" VBF, Frites  
Ou Filet de Truite Pané  
Ou Omelette Frites



Glace  
Ou Crème Caramel

# Menu à 22.00€

♥Tête de Veau (VBF) Sauce Ravigote,♥

Cookies au Roquefort et Salade

Tartare de Tomates, Sorbet Basilic



Filet de Truite du « Mas Pommier » sur  
Aubergine Grillée,  
Au Pesto

Tranche de Gigot D'Agneau avec Os,  
Au Thym

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



Plateau de Fromages Régionaux

ou  
Dessert



Prix Net et Service Compris

# Menu à 35€

## A la Carte

1 Entrée

+

1 Viande ou 1 Poisson

+

Plateau de Fromages  
Régionaux

Ou

Dessert

NB: La Côte de Bœuf, Le filet de Canette  
ou

une Assiette Gourmande ou  
Souris D'Agneau **=(+10€)**

Le Café Gourmand **(+ 4€)**



**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,**