

Les Salades Repas

<i>Salade de Ris D'Agneau Persillés</i>	16.90€
<i>Salade Gourmande</i> (Salade, Gésiers, Magret Fumé, Toast et Foie Gras)	18.90€
<i>Salade Végétarienne</i> (Mesclun, Crudité, Fruits frais et Jeunes Pousses)	13.50€
<i>Salade Aveyronnaise</i> (Salade, Melsat Poêlé, Pomme Poêlée, Dés de Roquefort)	14.90€

Les Entrées

<i>Tatin de Boudin aux Pommes</i>	12.50€
<i>Crème Brûlée de Potimarron</i>	12.90€
<i>Gratinée aux Oignons et Roquefort</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€
♥ <i>Planche de Charcuterie</i>	16.90 € ♥
♥ <i>Planche Mixte</i>	19.90€ ♥

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



Les Viandes

♥ <i>Râble de Lièvre au Saupiquet</i> ♥	29,00€
♥ <i>Andouillette de Veau Blanc, à la ficelle, de Brasc</i> ♥	17,00€
<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>Giglette de volaille Farcie Aux Champignons Façon Poularde</i>	18,00€
<i>Omelette au Roquefort <u>OU</u> aux Cèpes</i>	13,90€/ 14,90€

... 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 » et ses Légumes façon WOK... 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€
Tarte Tatin6.90€
Pain Perdu, Glace Vanille et Confiture de Gratte-Cul.....6.90€
Moelleux à La Châtaigne6.90€

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

Soufflé Glacé à la Mandarine Impériale.....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€



Assiettes « Gourmandes »

La Gourmande Canard

Salade de Gésier
Brochette de Filet de Canette,
Tartiflette du Larzac

Pérail de Brebis
des Bergers du Larzac

17.90€

Gourmande Chasseur

Terrine de Gibier,
Filet Mignon de Sanglier,
Sauce grand veneur,
Poêlée Automnale

Tome de Brebis

19.90€

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

 **tripadvisor**

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

Suggestions du Chef

Tartiflette du Larzac, Salade
17.50 €

~~~~~

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€

~~~~~

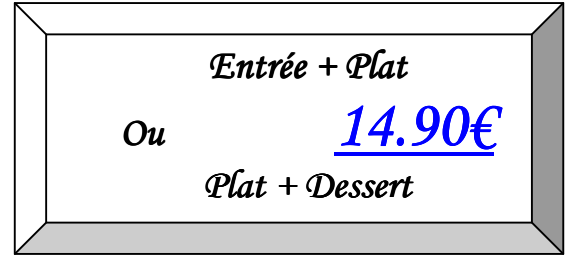
Le « Bagel de Luxe »  
(Bagel aux sésames », Steak Haché Minute VBF, Escalope de  
Foie Gras Poêlé, Sauce aux Truffes),  
Frites Maison et Salade  
19.90€

... 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 Potage,  
Ou Entrée du Jour

~~~~~

Sot l'y Laisse à la Basquaise
Ou Moules Frites
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,♥

Crème Brulée de Potimarron

Gratinée A l'Oignon et Roquefort

~~~~~

Filet de Truite du « Mas Pommier »,

Légumes façon WOK

Faux filet Grillé VBF

Joues de Porc Confites,

Lentilles « La Perle Verte Bio du Larzac »

Cuisse de Canette Aux Olives

~~~~~

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 Râble de Lièvre
ou une Assiette Gourmande

= (+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.*