

# Les Salades Repas

- Salade de Ris D'Agneau Persillés..... 16.90€*  
*Salade Gourmande (Salade, Gésiers, Magret Fumé, Toast et Foie Gras Maison) 19.50€*  
*Salade Végétarienne (Mesclun, Crudité, Fruits frais et Jeunes Pousses) 13.50€*  
*Salade Aveyronnaise (Salade, Melsat Poêlé, Pomme Poêlée, Dés de Roquefort) 14.90€*  
*Salade de Chèvre Chaud au miel (Salade, Toast et Chèvre, miel, Tomate, Oignons et Lardons. 14.50€*  
*Salade de Haricot et Quinoa (sans gluten) Quinoa, Avocat Grillé, Radis, Tomate... 15.50€*

# Les Entrées

- Melon Au Jambon de Pays (selon la saison)..... 14,00€*  
*Gaspacho de saison.....12,90€*  
*Tarte fine Poire et Roquefort, Salade.....13,50€*  
*Carpaccio de Bœuf et copeaux de Parmigiano.....14,90€*  
*Œufs Mimosas..... 8,00€*  
*Foie Gras Maison, (Chutney aux pommes et Baie de Timut).....22.00€*

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

♥ *Planche Mixte .....19.90€* ♥

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



# Les Viandes

- ♥ *Andouillette de Veau Blanc, à la ficelle, de Brasc ♥ ..... 17,90€*  
*Filet de Canette entier au Poivre de Sichuan ..... 25,00 €*  
♥♥ *Pied de Porc Farci Sauce à base de Jus de Truffe de chine ♥♥.....17,00€*  
*Omelette au Roquefort OU aux Cèpes.....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 » aux Légumes 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..... 5,50€*  
*Crème Brûlée « du Moment »..... 6,50€*  
*Mousse au Chocolat Noir, Tuile aux Amandes et sorbet Mandarine..... 6.90€*  
*Notre Baba au Rhum Revisité ..... 7.90€*  
*Pain Perdu, Glace Vanille et Confiture de Gratte-Cul..... 6.90€*  
*Poire Pochée au Caramel, Crumble au Chocolat (**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 Boeuf

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

15.90€

## La Gourmande Canard

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

17.90€

## La Gourmande Aveyronnaise

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

18.90€

22.00€

## La Gourmande de la Mer

Rillettes de sardine, Toast  
Poisson de L'Ardoise

Tome de Brebis  
(Les Bergers du Larzac)

## La Gourmande Cochon

Jambon de Pays, Salade,  
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

**BIG Choux Farci**  
16,90 €



**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€



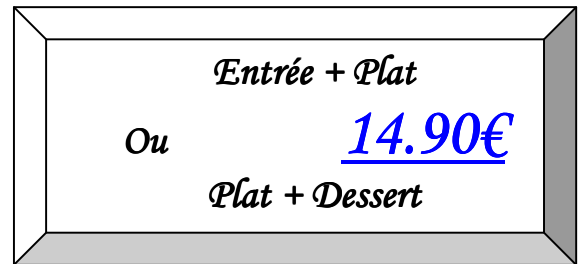
**Burger Vегgie**  
(Buns sans Gluten, Guacamole, Steak végétal, Jeune Pousse  
Granny Smith, Graines Germées, oignons Rouges)  
Frites Maison et Salade  
18.90€

... 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



Moules Frites  
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 23.00€

♥Tête de Veau (VBF) Sauce Ravigote,♥

Tarte Fine Poire et Roquefort, Salade

Gaspacho de Saison

~~~~~

Filet de Truite du « Mas Pommier » aux  
Légumes WOK

Faux-filet Grillé (VBF)

Joues de Porc Confites au Miel  
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 (+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,*