



La *Cazelle*
du Causse Comtal

Menu



Menu du jour (voir ardoise)
du lundi au jeudi
Entrée – Plat ou Plat – Dessert
- 19 €
Entrée – Plat – Dessert – 25 €

Menu Plaisir
Entrée – Plat – Dessert
42 €

Menu Gourmand
Amuse-bouche – Entrée – Plat –
Fromage - Dessert
52 €

Toute l'équipe du Causse Comtal et le chef **Jean Patrick ANQUIBOU**
vous souhaite une belle dégustation.
Notre chef a perfectionné ses compétences chez un Meilleur ouvrier de France

Entrées

Entrée du jour <i>(voir ardoise du lundi au jeudi)</i>	-
Terrine de foie gras mi-cuit au rhum Charrette, chutney mangue ananas et petit guiguine de rougail	25 €
Velouté de brandade de morue, noix de Saint-Jacques caramélisées aux cébettes confites, gelée de pignons torréfiés	18 €
Planche de croustillants créoles, balade dans les sentiers de mon enfance à la Réunion Acras de morue, samoussa, bouchon vapeur et bonbon piment	24 €
Salade tropicale croûtons de banane plantain :  Cœur de palmier, ananas, mangue, gingembre confit, banane plantain	17 €

Plats végétariens

Tous nos prix sont TTC – Service compris | La Liste des allergènes est à votre disposition sur demande.

Plats

Plat du jour <i>(voir ardoise du lundi au jeudi)</i>	-
Pièce de bœuf d'Aubrac grillée aux herbes des garrigues du Causse Comtal, émulsion parfum Marcillac Farçous et galettes de pomme de terre	30 €
Filet de bar mariné, snacké à l'unilatéral, jus de carry au gingembre, Achards de légumes et vitelottes	25 €
Magret de canard des Landes braisé aux épices, écorces de citron vert Rossini de pommes de terre sarladaises	28 €
Burger Aveyronnais <i>(steak haché, fromage, tomate, salade)</i>	15 €
Mitonné de légumes primeurs, graines germées, risotto aux cèpes et verveine 	25 €

Fromages

Assiette de fromages 10 €

Desserts

Dessert du jour <i>(voir ardoise du lundi au jeudi)</i>	-
Baba au rhum, éruption volcanique, chantilly fragrance Vanille Bleue de Tahiti	13 €
Pavlova meringuée au curcuma et piment doux, mousseline et fruits de saison infusés à la fleur d'hibiscus	11 €
Evasion moelleux pommes choconoisette, éclats de châtaigne, parfum mandarelle	12 €
Assortiment de glaces et sorbets	10 €
Symphonie de fruits de saison 	14 €



Restaurant ouvert le soir du lundi au samedi.
Pour les groupes, les midis et le dimanche, merci de vous renseigner en réception pour connaître nos possibilités de restauration.
Réservation en ligne, par e-mail ou par téléphone

restaurant@caussecomtal.com

www.caussecomtal.com

05.65.74.90.98

Hôtel Causse Comtal – Route d'Espalion
12630 Montrozier - France



Apéritifs

Les régionaux

Gentiane d'Aubrac 4cl	Verre	5,40 €
Pastis des Homs 2cl		5,40 €
Ratafia blanc ou rouge (<i>apéritif à base de vin de Marcillac</i>) 4cl		5,40 €

Les classiques

Anisés (Ricard, Pastis 51) 2cl	Verre	4,70 €
Campari 8cl		5,40 €
Campari Orange 8cl		7,90 €
Coupe de champagne 10cl		9,90 €
Kir (<i>cassis, mûre, pêche</i>) 10cl		7,90 €
Kir Royal (<i>cassis, mûre, pêche</i>) 10cl		9,90 €
Martini, Muscat, Porto, Suze 8cl		5,40 €

Sans Alcool

Les eaux

	50cl	Litre
Vittel	4,20 €	5,90 €
San Pellegrino	4,20 €	5,90 €
Eau du Causse - Plate (filtrée)	1,50 €	—
Eau du Causse - Pétillante (filtrée)	1,80 €	—

Les sodas et jus de fruit

	Verre
Sirop à l'eau 25cl	2,30 €
Limonade artisanale (<i>nature, sureau</i>) 33cl	4,50 €
Diabolo 33cl	4,50 €
Coca-cola, Orangina, Ice-tea 33cl	4,50 €
Perrier, Schweppes 33cl	4,50 €
Jus de fruit 20cl (<i>Pomme, Tomate</i>)	4,50 €
Nectar 20cl (<i>Abricot, Ananas, Orange, Pamplemousse</i>)	4,50 €

Boissons chaudes

	Tasse
Café expresso, Allongé, Déca	2,30 €
Double expresso	3,50 €
Thés & infusions	3,50 €
Chocolat chaud	3,50 €

Bières

Les pressions

	25cl	50cl
Bière B12 blonde	3,90 €	7,70 €
<i>Bière B12 blanche ou ambrée (selon saison)</i>	4,50 €	8,90 €
Monaco, Panaché	4,50 €	8,90 €
Picon bière	4,50 €	8,90 €

Les canettes

	33cl
Bières « le Menhir » bio (<i>Blanche, Blonde, Ambrée</i>)	6,00 €

Whiskies

	Verre 4cl	Bouteille
Craggammore 12 ans	10,70 €	140 €
Dalwhinnie 15 ans	10,70 €	140 €
Glenkinchie 10 ans	10,70 €	140 €
J&B	8,40 €	70 €
Jack Daniels	9,50 €	90 €
Lagavulin 16 ans	10,70 €	140 €
Oban 14 ans	10,70 €	140 €
Talisker Port Ruighe	10,70 €	140 €
Whisky Coca 8 cl	9,90 €	—

Digestifs & Liqueurs

	Verre 4cl	Bouteille
Armagnac, Cognac, Calvados	10,70 €	140 €
Cointreau, Chartreuse	9,50 €	90 €
Eau de vie – (<i>Poire William's, Mirabelle, Prune</i>)	9,50 €	90 €
Get 27	8,40 €	70 €
Malibu, Manzanita, Passoa	8,40 €	70 €
Mentheuse, Salers Gentiane	9,50 €	90 €
Vodka, Gin, Tequila	10,70 €	140 €
Rhum blanc	8,40 €	70 €
Rhum Diplomatico	10,70 €	140 €

Payez avec vos points fidélités !
800 points = 1 €

The ORIGINALS
CLUB



Flasher notre CR code pour découvrir notre carte complète des vins, blancs, rouges et rosés, ainsi qu'un descriptif de chacun d'entre eux. Vous pouvez aussi demander à nos serveurs de la consulter directement sur une de nos tablettes.

Carte des vins



Flasher notre CR code pour découvrir notre carte des cocktails. Et n'hésitez pas à demander à nos serveurs les éventuels cocktails du moment inventés pour vous par notre barman.

Cocktails

