



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 –
(voir ardoise du lundi au jeudi)

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 **24 €**
Acras de morue, samoussa, bouchon vapeur et bonbon piment

Salade tropicale croûtons de banane plantain :  **17 €**
Cœur de palmier, ananas, mangue, gingembre confit, banane plantain

Plats végétariens 

Plats


Plat du jour –
(voir ardoise du lundi au jeudi)

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 **15 €**
(steak haché, fromage, tomate, salade)

Mitonné de légumes primeurs, graines germées, risotto aux cèpes et verveine  **25 €**

Fromages

Assiette de fromages **10 €**

Desserts

Dessert du jour –
(voir ardoise du lundi au jeudi)

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 €**

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



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



La Cazelle
du Causse Comtal

Carte des boissons



Tous nos prix sont TTC – Service compris – Eau potable à disposition gratuitement

Apéritifs

Les régionaux

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

Les classiques

Anisés (Ricard, Pastis 51) 2cl	Verre	4,70 €
Campari 8cl	Verre	5,40 €
Campari Orange 8cl	Verre	7,90 €
Coupe de champagne 10cl	Verre	9,90 €
Kir (<i>cassis, mûre, pêche</i>) 10cl	Verre	7,90 €
Kir Royal (<i>cassis, mûre, pêche</i>) 10cl	Verre	9,90 €
Martini, Muscat, Porto, Suze 8cl	Verre	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 €
Bière B12 blanche ou ambrée (<i>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

