



La Cazelle
du Causse Comtal

Printemps



Le Chef **Serge Bousquet** et son équipe vous accueillent du lundi au vendredi dans le Restaurant La Cazelle.

Afin de s'adapter aux saisons, nos menus sont revus tous les trimestres et sont composés de produits **locaux et régionaux**

Boissons

Carte des cocktails

Carte des boissons

Carte des vins

Table

La carte

L'ardoise

Nos menus

Produits d'exception

La truite

Le ris d'agneau

Artiste

Alain Fabre

Vous êtes **végétarien** ou **végétalien**, ou souffrez d'**allergies alimentaires** ? Signalez le à notre personnel en salle pour que nous vous proposons des **plats sur mesure**.



Restaurant ouvert du lundi au vendredi, midi et soir et samedi soir. Brunch le 1er dimanche midi du mois. 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 cocktails



Cocktails avec alcool

10 €

Blue Lagoon

Curaçao bleu, jus de citron vert, Vodka

~

Caipiroska

Sirop de sucre de canne, jus de citron vert, Vodka

~

Daikiri

Sirop de sucre de canne, jus de citron vert, Rhum blanc

~

Mai Tai

Grenadine, jus de citron vert, jus d'orange, jus d'ananas, Triple sec, Rhum blanc

~

Malibu Dream

Malibu, Grenadine, jus d'orange, Tequila

~

Margarita

Jus de citron vert, Tequila, Triple sec

~

Pina Colada

Jus d'ananas, Rhum blanc, Lait de coco

~

Planteur

Grenadine, jus de citron vert, jus d'orange, jus d'ananas, Rhum blanc

~

Sex Appeal

Malibu, jus de cranberry, Gin, Grenadine

~

Tequila Sunrise

Grenadine, Jus d'orange, Tequila

~

Ti'Punch

Sirop de sucre de canne, Rhum blanc, quartiers de citron vert

Cocktails signatures

12 €

Black Jack

Liqueur de café, jus de citron vert, Triple sec, Whisky

~

Blue Moon

Curaçao bleu, Gin, Jus d'ananas, Triple sec

~

Casablanca

Liqueur de café, Jus de citron vert, jus d'orange, vodka

~

White Lady

Gin, Jus de citron vert, Triple sec

~

La Cardabelle du Causse Comtal

Jus d'ananas, Armagnac, Cointreau, boule glacée au gingembre

Cocktails sans alcool

8 €

Bora Bora

Grenadine, jus de citron vert, fruit de la passion, ananas

~

Mon amour

Sirop de sucre de canne, jus de cranberry, pamplemousse, ananas

~

Rainbow Cooler

Grenadine, jus de citron vert, orange, fruit de la passion, ananas

~

Virgin Cosmo

Sirop de sucre de canne, cranberry, citron vert

~

Virgin Pina Colada

Jus d'orange, ananas, Lait de coco

Tous nos prix sont TTC – Service compris

Carte des
boissons

Carte des vins

Carte du
restaurant

Et aussi...

Toutes les semaines, découvrez et dégustez notre cocktail de la semaine ! N'hésitez pas à demander sa composition à notre personnel en salle.

Et pour encore plus de plaisir, demandez-nous un cocktail surprise ! Nous aurons à cœur de vous surprendre !



La Cazelle
du Causse Comtal

Carte des boissons



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	4,70 €
Kir pétillant (<i>cassis, mûre, pêche</i>) 10cl	Verre	7,90 €
Kir Royal (<i>cassis, mûre, pêche</i>) 10cl	Verre	9,90 €
Martini, Muscart, 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	4,50 €

(Abricot, ACE, Ananas, Orange, Pamplemousse, Pomme, tomate)

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	3,90 €	7,70 €
Monaco	4,50 €	8,90 €
Panaché	4,50 €	8,90 €
Picon bière	4,50 €	8,90 €

Les bouteilles

	33cl
Bières de l'Aubrac (<i>Blanche, Blonde, Ambrée</i>)	5,90 €
Bière Kriek Lindemans	5,90 €
Bière B12	5,90 €

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 €

Tous nos prix sont TTC – Service compris

Carte
des
cocktails

Cartes
des
boissons

Cartes
des vins

Carte du
restaurant

Produits
d'exception





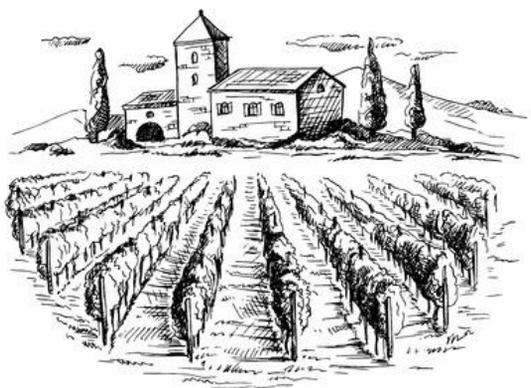
Vins rouges

Côtes de Millau 	50cl	75cl
Baradelles AOP	16 €	22 €
Cuvée Isaïe AOP	—	29 €
Cuvée Louradou AOP	—	39 €

Marcillac	50cl	75cl
Domaine Roquevert	—	26 €
Domaine du Mioula	19 €	22 €

Estaing	50cl	75cl
Cuvée Prestige	17 €	—
L'élégance Vigneronne	—	22 €
Saint-Jacques	—	23 €
Coussane	—	19 €

Terrasse du Larzac	50 cl	75cl
L'abreuvoir	—	32 €
Domaine Malavielle 	—	36 €
<i>Cuvée Alliance</i>		



Vins blanc

Côte de Millau 	50cl	75cl
Baradelles AOP	18 €	26 €

Estaing	50cl	75cl
Cuvée Amiral	—	20 €

Vins roses

Côtes de Millau 	50cl	75cl
Baradelles AOP	16 €	22 €

Marcillac	50cl	75cl
Domaine du Mioula « Terre Rose »	—	22 €

Estaing	50cl	75cl
Cuvée des Brumes	15 €	18 €

Petillant

Estaing	75cl
Fest'aing Brut	35 €

Et aussi...	75cl
Imaginarium	35 €

Tous nos prix sont TTC – Service compris

Vins de
l'Aveyron

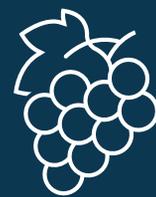
Vins – Nos
grands
classiques

Carte des
cocktails

Carte des
boissons

Carte du
restaurant





Vins rouges

Bordeaux	37,5d	75d
Médoc AOC		
<i>Château Noaillac</i>	18 €	31€
Bourgogne	37,5d	75d
Santenay – Domaine Chapelle	—	53 €
Languedoc	37,5d	75d
Coteaux du Languedoc AOC		
<i>Château La Negly, cuvée de la Clape</i>	—	32 €
Faugère AOC - Domaine la Liquière	—	45 €
<i>Cuvée Cistus</i>		
Saint Chinian		
<i>Château Viranel</i>	16 €	26 €
Val de Loire	37,5d	75d
Bourgueil AOC		
<i>Domaine de la Chanteleuserie</i>	14 €	23 €
<i>Cuvée Alouettes</i>		
Vallée du Rhône	37,5d	75d
Crozes Hermitage AOC		
<i>Maison Ferraton</i>	—	42 €
<i>Cuvée la Matinière</i>		
Côtes du Rhône AOC		
<i>Terre de Galet</i>	14 €	—
Sud-ouest	37,5d	75d
Bergerac AOC		
<i>Château Tour des gendres</i> 	—	31 €
Gaillac AOC - Domaine du Moulin		
<i>Cuvée du Domaine</i>	—	27 €
Cahors AOC – Château Cantelauze		
<i>Cuvée n°2</i> 	—	25 €
<i>Cuvée Petite Robe du lot</i>	—	16 €

Vins roses

Languedoc	37,5d	75d
IGP Pays d'Oc Domaine Bébian		
<i>Les poupées roses</i>	—	22 €
Sud-ouest	37,5d	75d
Cahors AOC – Château Cantelauze		
<i>Cuvée Petite Robe du lot</i>	—	16 €
Gaillac AOC		
<i>Domaine du Moulin</i>	—	16 €

Vins Blancs

Val de Loire	37,5d	75d
Sancerre AOC – J. Reverdy et fils		
<i>Cuvée La Reine Blanche</i>	22 €	41 €
Sud-Ouest	37,5d	75d
Gaillac AOC		
<i>Domaine du Moulin</i>	—	25 €
Bourgogne	37,5d	75d
Chablis		
<i>Billaud Simon</i>	—	64 €

Champagne

Champagne	37,5d	75d
Jacquart Mosaique brut	—	59 €
A.Bagnost Sélection brut	—	59 €

Au pichet ou au verre	12d	25d	50d
Rouge IGP Pays d'oc	4 €	6,5 €	10 €
Rosé IGP Pays d'oc	4 €	6,5 €	10 €
Blanc IGP Pays d'	4 €	6,5 €	10 €

Tous nos prix sont TTC – Service compris

Vins de
l'Aveyron

Vins – Nos
grands
classiques

Carte des
cocktails

Carte des
boissons

Carte du
restaurant





Entrées

Artichaud poivrade et Burrata Bresola	13 €
Tataki de Thon et makis aux Légumes marinés	14 €
Terrine de Canard aux pépites de Foie Gras et son Chutney de saison	14 €
Cuisse de Grenouilles à la Meunières	18 €
Tartare de Saumon aux Agrumes, Coques à la Sauge et mousse au lait de Coco	19 €
Opéra de Foie Gras	20 €

Plats végétariens sur demande



Plats

Pastilla de Canard confit aux Pommes safranées et perles de Semoule aux Raisins.	21 €
Bavette d'Aloyau, Riz frit et Fenouil rôti, sauce Mafé	23 €
Filet de Dorade Royale, purée de Patate douce au gingembre et Pak Choi, sauce Vierge.	23 €
Faux-filet d'Agneau, Haricots tarbais et tian de Légumes	29€
Saint-Jacques snackées, risotto aux Asperges, gremolata aux Amandes, Vinaigrette d'Agrumes et huile de Persil	30 €
Tournedos de Bœuf, Pommes Macaire, duo Fèves Pois maraîchers et poêlée de Shitakés	30 €

Fromages

Assiette de fromages <i>Théronnels, Roquefort & pavé de Cazelle</i>	7 €
---	-----

Desserts

Douceur d'Abricot à la Fleur d'Oranger	10 €
Dôme Chocolat Mandarine	10 €
Autour de la Poire	11 €
Déclinaison de Glaces et Sorbets et sa Chantilly	11 €
Lingot croustillant Fruits rouges Litchi	12 €
Notre Macaron Vanille Framboise	12 €
Le Volcan au Chocolat	12 €
Café ou Thé Gourmand et son trio de Mignardises	13 €
Cocktail Gourmand Blackjack (Whisky, liqueur de café, triple sec et jus de citron) ou autre cocktail , et son trio de Mignardises	17 €

Et aussi, nos produits d'exception, à l'Ardoise, cuisinés selon l'humeur du chef

Le Caviar
La Truite
Le Ris d'agneau

Tous nos prix sont TTC – Service compris



L'ardoise



La Cazelle
du Causse Comtal

Tous les jours, découvrez sur l'ardoise nos **suggestions** à ne pas rater

Selon arrivage...

Une ou deux **Entrées** du jour ou notre **Assiette de Charcuteries**
Un plat de **Viande** et/ou un plat de **Poisson**
Notre inimitable **Burger** du moment
Et enfin, un ou deux **Desserts** du jour

Prix indiqués sur l'ardoise.

Menus étapes

Pensés pour nos visiteurs en soirée étape (VRP et cadre commercial) et pour tous les gourmands, nos **menus étapes**, à confectionner soi-même à partir **des plats de l'ardoise**.

Entrée – Plat ou Plat – Dessert	19 €
Entrée – Plat – Dessert*	25 €

* Compris dans les formules « soirée étape » et « demi-pension »

Mais aussi...

Au gré des saisons, notre chef et son équipe vous proposent des **produits d'exception**, comme **la Truite** de l'Aubrac ou le **Ris d'agneau**.
N'hésitez pas à demander les surprises du moment à notre équipe en salle.

Tous nos prix sont TTC – Service compris

La Carte

L'ardoise

Nos
menus

Produits
d'exception

Vins et
boissons



Nos menus



La Cazelle
du Causse Comtal

Menu Plaisir

Entrée
Plat
Dessert

39 €

Inclus dans la formule
soirée étape plaisir

Artichaud poivrade et
Burrata Bresola
ou
Tataki de Thon et makis
aux Légumes marinés
ou
Terrine de Canard aux
pépites de Foie Gras et
son Chutney de saison

Pastilla de Canard confit
aux Pommes safranées et
perles de Semoule aux
Raisins.
ou
Bavette d'Aloyau, Riz frit et
Fenouil rôti, sauce Mafé
ou
Filet de Dorade Royale,
purée de Patate douce au
gingembre et Pak Choi,
sauce Vierge.

Douceur d'Abricot à la
Fleur d'Oranger
ou
Dôme Chocolat
Mandarine
ou
Autour de la Poire
ou
Déclinaison de Glaces et
Sorbets et sa Chantilly

Escapade Gourmande

Entrée
Plat
Fromage
Dessert

49 €

Inclus dans la formule
soirée étape prestige

Cuisse de Grenouilles à la
Meunières
ou
Tartare de Saumon aux
Agrumes, Coques à la
Sauge et mousse au lait de
Coco
ou
Opéra de Foie Gras (+2 €)

Faux-filet d'Agneau,
Haricots tarbais et tian de
Légumes
ou
Saint-Jacques snackées,
risotto aux Asperges,
gremolata aux Amandes,
Vinaigrette d'Agrumes et
huile de Persil
ou
Tournedos de Bœuf,
Pommes Macaire, duo
Fèves Pois maraîchers et
poêlée de Shitakés

Lingot croustillant Fruits
rouges Litchi
ou
Notre Macaron Vanille
Framboise
ou
Le Volcan au Chocolat
ou
Café ou Thé Gourmand
et son trio de
Mignardises

Menu enfant

15 €

Petite charcuterie
ou
½ Croque-monsieur

Escalope de volaille - Pâtes
ou
Steak - Frites

Brownie
ou
Mousse framboise

Tous nos prix sont TTC – Service compris

La Carte

L'ardoise

Nos
menus

Produits
d'exception

Vins et
boissons



La Truite



La Cazelle

du Causse Comtal

Nos produits d'exception

La truite des monts d'Aubrac

Élevé à quelques dizaines de kilomètres de notre restaurant, sur le lac de **Saran**, dans une pisciculture 100% bio, **la truite des monts d'Aubrac** est un poisson unique, qui vous est proposé directement du producteur à l'assiette.

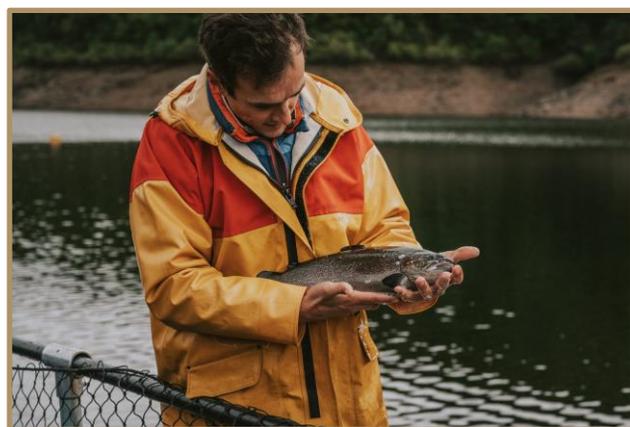
Notre chef la prépare aussi bien en entrée – en **tartare**, **carpaccio**, **mousse ou gravlax**, qu'en plat principal, selon ses envies du moment, à la carte ou à l'ardoise. N'attendez plus pour déguster un **poisson d'exception** !



Le choix du Bio



La truite des monts d'Aubrac est un produit certifié agriculture biologique. Nous vous assurons d'un produit local, non modifié génétiquement, élevé avec respect (densité de 25kg/m3) et nourri avec des ingrédients bios. C'est, pour tous les gastronomes, l'assurance de manger un produit sain et de qualité exceptionnelle.



La Truite

Le Ris d'Agneau

La Carte

L'ardoise

Nos menus

Produits d'exception

Vins et boissons



Le Ris
d'Agneau



La Cazelle
du Causse Comtal

Nos produits
d'exception

Un produit **local**...

Un grand classique de la gastronomie et de la cuisine
Aveyronnaise...

Un met **rare** et prisé des **connaisseurs**...

En **persillade** ou au gré de l'**imagination** de notre chef,
découvrez ou redécouvrez

les ris d'agneau « à notre façon »,
proposés à l'ardoise de notre restaurant
« **La Cazelle** ».



La Truite

Le Ris
d'Agneau

La Carte

L'ardoise

Nos
menus

Produits
d'exception

Vins et
boissons





La Cazelle
du Causse Comtal

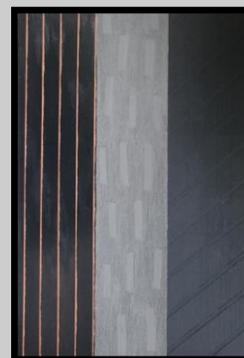
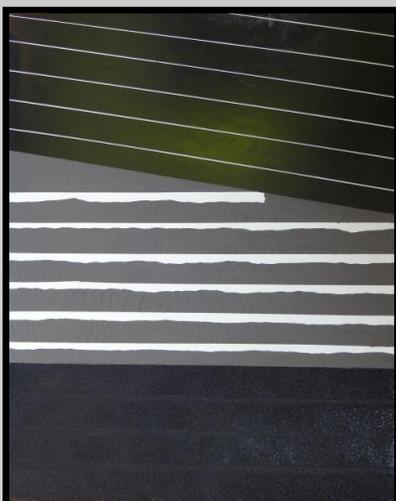
Artiste

Retrouver toutes les œuvres d'Alain Fabre sur <https://agriart.fr>



Alain Fabre

Né en 1950 à Montpellier, fils de viticulteur et éleveur, Alain Fabre a développé au gré de ses voyages une passion pour la terre, la photographie et la peinture. Sa patte graphique et son sens de l'esthétisme en ont fait un artiste incontournable de l'Aveyron. C'est avec une grande fierté que nous l'exposons à la Cazelle, dans notre salle de restaurant.



Une œuvre actuellement exposée à la Cazelle a retenu votre attention ?
Rapprochez-vous de notre personnel en salle afin que nous puissions vous mettre en relation avec l'artiste, en vue de son acquisition.



Restaurant ouvert du lundi au samedi,
midi et soir. Brunch le dimanche midi.
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