

HOTEL AUBERGE

OCCITANIE
LA RÉGION
Pyrénées
Méditerranée

AVEYRON
VIVRE VRAI

de La
Diege



BIENVENUE - WELCOME

Idéalement situé au cœur de la Vallée du Lot aux portes du Lot et de l'Aveyron

Hôtel :

28 chambres tout confort au calme avec accès wifi gratuit ... Hôtel climatisé, équipées de mini bars et coffres fort et écran Lcd. 5 chambres familiales de 4 à 5 personnes. 2 Suites. 5 Chalets de 2 à 6 pers.

Loisirs de l'hôtel :

Piscine, Tennis, Sauna, Spa, Musculation, Location de Vtt, Ping-Pong, Salle de séminaire...

Merci de votre visite ...

Nous vous souhaitons un agreable moment chez nous...



GRATUIT



AUBERGE la DIEGE

LABORATOIRE
ANALYSES, CONSEILS, AUDITS ET FORMATIONS EN AGROALIMENTAIRE
CERTIFICAT LABORATOIRE
2020

Siège : 182 Quai Cavaignac - 46000 Cahors
Labo : Marbal - 46310 St-Germain-du-Bel-Air
www.labolm.fr

05 65 24 55 55
05 65 36 60 94
labolm@wanadoo.fr

Pour la Sécurité des consommateurs, cet Etablissement fait contrôler la qualité de ses aliments par un laboratoire indépendant.
La sécurité alimentaire, c'est notre métier ! ...



Pour infos les plats de ces deux menus changent tous les jours



MENU À 22€

Soupe de Campagne
(plat d'accueil)

Assiette de charcuterie
Ou Salade de chèvre chaud au miel
Ou Rosace de melon et sorbet cassis
Ou Cocktail d'avocats aux crevettes

Assortiment de Légumes

Pavé de Saumon à l'oseille
Ou Rôti de Veau aux olives
Ou Escalope de dinde sauce Cèpes
Ou Faux filet de bœuf

Plateau de fromages ou Desserts au choix

MENU À 27 €

Soupe de Campagne

Assiette de charcuterie
Ou Salade de chèvre chaud au miel
Ou Rosace de melon et sorbet cassis
Ou Cocktail d'avocats aux crevettes

Œufs brouillés au saumon fumé
Ou Carpaccio de bœuf
Ou 6 Escargots au beurre Maître d'hôtel

Assortiment de Légumes

Pavé de Saumon à l'oseille
Ou Rôti de Veau aux olives
Ou Escalope de dinde sauce Cèpes
Ou Faux filet de bœuf

Plateaux de fromages
Ou Dessert au choix

Vin non compris
Service Compris



MENU DU TERROIR 31 €

Soupe de Campagne

(plat d'accueil)

Soup

Salade de l'Auberge

(salade de gésiers, magret fumé et foie gras)

(Salad with Duck gizzards, smoked duck breast and foie gras)

Qu Assiette de Charcuterie Régionale

(Foie gras maison, jambon de pays, friton de canard et saucisse sèche)

or (Home Foie gras, country Ham, Duck Friton paté, dried sausage)

Qu Ris d'Agneau sauce Cèpes

Or Sweetbreads of Lamb with Musrooms(ceps) sauce

Assortiment de légumes

Sélection Végétales

Confit frais de Canard sauce oseille

Duck confit with Sorrel sauce

Qu Filet de Sandre sauce vin blanc

Or Pikeperch Fillet White Wine sauce

Qu Filet de Bœuf grillé sauce Roquefort

Or Grilled Beef steak Fillet with Roquefort (cheese) sauce

Plateau de Fromages

Cheese Plate

Desserts au choix

Desserts Choice



MENU GASTRONOMIQUE À 37 €

Soupe de Campagne

(plat d'accueil)

Soup

Médailon de Caille farcie au Foie gras

Médailon of Quail stuffed with Foie gras

Ou Assiette de Saumon fumé de Norvège

Or Smoked Salmon from Norway

Ou Carpaccio de magret de canard au citron

Or Carpaccio of Duck magret with lemon

Gambas à la crème, Flambés au Whisky

Gambas with whiskey cream

Ou Ris d'agneau sauce Cèpes

Or Sweetbreads of Lamb with mushrooms (ceps) sauce

Assortiment de Légumes

Selection of Végétales

Magret de Canard sauce Armagnac

Duck breast Armagnac sauce

Ou Filet de Bœuf sauce Poivre Vert

Or Beef Steak Fillet with green pepper sauce

Ou Filet de Sandre au Vin blanc

Or Pikeperch Fillet with White Wine sauce

Plateau de Fromages

Cheese plate

Desserts au choix

Desserts choice

Vin non compris
Service Compris



POUR LES ENFANTS NOUS VOUS PROPOSONS...

Menu des Petits Stroumpfs

8 € (Jusqu'à 8 ans)

Jus d'orange ou sirop

Steak haché
Ou Jambon Blanc,
Ou poisson pané
(Accompagné de pommes de terre &
légumes du jour)

...

Mousse au Chocolat
Ou Glaces aux choix
Ou Fromage Blanc



Menu Obélix

12 € (Jusqu'à 12 ans)

Jus d'orange ou sirop



Assiette de saucisson, jambon Blanc,
tomates et salade verte

...

Poisson pané
Ou Faux filet de Bœuf grillé
Ou Plat du jour
(au choix dans le menu à 21 €)

...

Accompagné des légumes du jour

Menu du Gastronom

20 € (Jusqu'à 12 ans)

Portions enfant

Entrée au choix à la carte

...

Plat au choix à la carte

...

Dessert au choix

Boissons non comprises



A LA CARTE

Une liste écrites de tous les plats contenant des allergènes est à votre disposition sur simple demande...



NOS ENTREES (Our Entries)

Médailon de foie gras maison et ses compotées (figues et oignons Larnaudie*)	19.00 €
<i>Duck foie gras with figs and oignons</i>	
Salade de l'Auberge (gésiers confits & magret fumé* « Larnaudie », et foie gras maison)	17.50 €
<i>House salad with duck gizzard, smoked duck breast and foie gras</i>	
Poêlée de ris d'agneau & pommes fruit sur salade	16.00 €
<i>Searing lab sweetbreads and fruit apples on salad</i>	
Gravelak de Saumon (cuit au sel & betteraves), fenouil au curry	14.50 €
<i>Gravlak of salmon, fennel with curry</i>	
Croustillant de chevre aux magrets fumés	16.50 €
<i>Goat cheese crusty with smoked duk breast</i>	
Salade d'endives aveyronnaise (pomme fruit,roquefort,magret fumé & noix)	15.00 €
<i>Endive Salad with roqueford, apple,breast and walnut</i>	
Salade de choux rouge au sesame et julienne de magret fumé	12.50 €
<i>Salad of red cabbage with sesame and julienne of smoked duck breast</i>	

NOS SELECTIONS DU TERROIR (Our regional selection)

Omelette aux cèpes et salade composée	18.00 €
<i>Ceps (Mushroom) Omelette and salad</i>	
Tripoux du Rouergue *« maison Serrault » à la tomate	12.00 €
<i>Rouergue Tripes Speciality</i>	
Ris d'agneau sauce cèpes	15.00 €
<i>Sweatbread of Lamb</i>	
Confit frais de canard à l'oseille et son aligot* « Jeune Montagne »	18.50 €
<i>Duck Confit with aligot and sorrel sauce</i>	
Filet de bœuf sauce roquefort	19.00 €
<i>Grilled Beef Fillet with Roquefort (local cheese) sauce</i>	
Côtes d'agneau grillées aux herbes aromatiques	14.00 €
<i>Grilled Lamb Chops with herbs</i>	
Stockfish de la Diège et salade verte	17.00 €
<i>House Stocfish with green Salad</i>	

Toutes nos viandes à la Carte sont d'Origine Française, élevé, nourrit et abattu en France.

Tous nos plats chauds sont servis avec une garniture de légumes, ou sur demande, avec salade.

A la carte tous nos plats sont préparés au moment, ils demandent soins...



NOS VIANDES (Our Meat)



Coustillous de porc confit laqué au miel de soja <i>Candied pork chopped with honey and soy</i>	15.50 €
Tête de veau sauce gribiche <i>Veal head of Aveyron sauce gribiche</i>	16.00 €
Notre sélection de faux filet de bœuf en grillade <i>Our Selection of grilled steak</i>	13.00 €
Magret de canard (370g) sauce aigre douce & baie de la passion <i>Duck breast sweet and sour sauce with passion berries</i>	17.50 €
Burger de la Diège (pain bio au sésame, boeuf de l'aveyron et tomme de Mirabel) <i>Diège Burger with local products</i>	12.00 €

Toutes nos viandes à la carte sont d'Origine Française, élevées, nourries et abattus en France ..

NOS POISSONS (Our Fish)

Dorade royale grillée sauce vierge à l'ananas et chipotle <i>Grilled seabream sauce with pinotle and chipotle sauce</i>	14.70 €
Sole entière à la meunière <i>Meunière style Sole</i>	18.50 €
Cassolette de Saint Jacques au chorizo & jus tandoori <i>Cassolette of scallops with chorizo and tandoori juice</i>	17.60 €
Filet de rouget en croustillant aux pommes et safran des Albres <i>Fillet of red mullet crunchy and saffron Albres</i>	16.00 €

PLATEAU DE FROMAGES* *Choices of cheese*
CAFE GOURMAND



5.50 €
7.50 €

NOS DESSERTS (Dessert)



Tartes maison <i>Tarts house</i>	4.50 €
Croustade aux pommes ou poires & sa glace vanille <i>Apple tart with cream</i>	4.90 €
Crème Brulée <i>Crème brulée</i>	4.90 €
Mousse au chocolat <i>Chocolat Mousse</i>	4.00 €
Coupe glacée* <i>Ice cream</i>	3.90 €
Ile flottante <i>Floating island cream</i>	4.50 €

Nos plats à la carte sont « fait maison », ils sont élaborés SUR PLACE, à partir de produits bruts. Sauf produits mentionnés d'un *

Magret de canard (de Aveyron) sauce aux poires à l'eau de vie	19.80 €
<i>Duck breast with peer brandy sauce</i>	
Cotes d'agneaux à la provencale	16.00 €
<i>Lamb chop with parsley and garlic</i>	
Notre sélection de faux filet de bœuf en grillade	13.00 €
<i>Our Selection of grilled steak</i>	
Saucisse au magret de canard (370g) à la myrtille	17.50 €
<i>Sausage with duck breast and blueberry sauce</i>	
Blanquette de lotte aux poireaux	14.70 €
<i>Blanquette of monkfish with leeks sauce</i>	
Sole (provenance les Sables d'Olonne) à la meunière	19.50 €
<i>Meunière style Sole</i>	
Ravioles de Romans*au safran (des Albres) et queues de langoustine	16.60 €
<i>Ravioles from Roman with saffron and tail of Crayfish</i>	
Duo de saint jacques et gambas au whisky	17.50 €
<i>Scallops and skrimp with whiskey cream</i>	
Médailon de foie gras maison et ses compotées (figues et oignons Larnaudie*)	19.00 €
<i>Duck foie gras with figs and oignons</i>	
Salade de l'Auberge (gésiers confits & magret fumé*« Larnaudie », et foie gras maison)	17.50 €
<i>House salad with duck gizzard, smoked duck breast and foie gras</i>	
Salade d'hiver (endives) aux raisins et poêlée de cèpes et escargots persillés	12.50 €
<i>(Cèpes importés d'Europe par Magda SAS/Carpentras)</i>	
<i>Winter Salad of endives, mushroom Ceps , snails with persley and garlic</i>	
Saumon de Norvège fumé par nos soins	13.50 €
<i>Smoked Salmon from Norway</i>	
Tartine de magrets fumé au miel de châtaigner et chèvre chaud sur salade	15.50 €
<i>Tartine of duck breast with honey and hot goat cheese on salad</i>	
Foie gras poêlé crème au miel de toutes fleurs et fruits frais	20.00 €
<i>Pan fried foie gras with honey and fresh fruit</i>	

NOS APERITIFS AU RESTAURANT

RICARD, PERNOD, PASTIS, BERGER 1.80 €

KIRS - VINS CUIITS - COUPE

KIR À LA CRÈME DE MURE	3.50 €
KIR À LA CRÈME DE CASSIS	3.50 €
KIR À LA CRÈME DE CHÂTAIGNE	3.50 €
KIR À LA CRÈME DE SAFRAN	3.00 €
VIN DE NOIX	3.50 €
PORTO ROUGE	3.50 €
RATAFIA	3.50 €
VERRE de GAILLAC BLANC PERLE	3.00 €
VERRE de BLANC HAUTE SERRE	4.50 €
VERRE de BLANC TARIQUET	3.50 €
VERRE RG,ROSE, BLANC ORDINAIRE	2.50 €
VERRE DE VIN CAHORS	5.00 €
MARTINI Rouge ou Blanc	3.50 €
AMBASSADEUR ROUGE OU BLANC	3.50 €
AMERICANO	3.50 €
GUIGNOLET	3.50 €
MUSCAT	3.50 €
CAMPARI	3.50 €
SUZE , AVEZE , SALERS	3.50 €

CHAMPAGNE - CREMANTS - CIDRES

VERRE DE CIDRE	2.50 €.
VERRE DE SAUMUR FRUITS ROUGES	5.00 €
COUPE DE CHAMPAGNE	7.00 €

WHISKY - GIN - VODKA - RHUM ...

GIN,VODKA	4.50 €
GIN TONIC	5.80 €
VODKA	4.00 €
WHISKY	
GLENFIDISH/JACK DANIEL/ABERLOUR	7.00 €
WHISKY AVEYRONNAIS DOMAINE BOURJAS	7.00 €
BABY SUPERIEUR	4.00 €
JAMESON/CLAN CABELL	5.00 €
BABY	3.50 €
WHISKY COCA	6.50 €
BOURBON FOUR ROSES/ BULLEIT	7.00 €
RHUM CAPTAIN MORGAN	5.00 €
RHUM DON PAPA/DIPLOMATICO	6.00 €

BIERES

BIERE PRESSION (HEINEKEIN)	25 CL	3.00 €
	50 CL	5.00 €
	15 CL	2.00 €
LEFFE		3.50 €
KRONENBOURG 1664		3.50 €
PELFORT BRUNE		3.50 €
BIERE BLANCHE EDELWEISS		3.50 €
BIERE SANS ALCOOL		3.50 €
BIERE DU ROUERQUE AMBRE/BRUNE/BLONDE		3.50 €

JUS - COCA ... SANS ALCOOLS

COCKTAIL AUX FRUITS SANS ALCOOL	3.50 €
JUS DE FRUITS (ORANGE , ABRICOT ,PAMPLEMOUSSE , POMME , RAISIN , ANANAS, TOMATE)	3.00 €
VITTEL , VICHY , PERRIER , LIMONADE	3.00 €
COCA, COCA LIGHT, COCA ZERO	3.00 €
ICE TEA ,ORANGINA, SCHEPSE	3.00 €
" SAN BITTER "	3.00 €
SIROP	1.50 €
ORANGE & CITRON PRESSE	3.50 €

DIGESTIFS ...

EAU DE VIE DE POIRE	5.00 €
EAU DE VIE DE VIELLE PRUNE	5.00 €
CALVADOS, ARMAGNAC, COGNAC	5,00 €
GET 27 & 31	5.00 €
MARIE BRIZZARD	5.00 €
BAILEY	5,00 €

CAFES - INFUSIONS

CAFÉS	1.50 €
GRAND CAFES	2.50 €
INFUSION , THE	2.50 €