

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

Merci de votre visite ...

Nous vous souhaitons un agreable moment chez nous...



*MENU À 24€*

*Soupe de Campagne  
( plat d'accueil )*

*Assiette de charcuterie  
Ou Salade de chèvre chaud au miel  
Ou Rosace de melon et sorbet cassis  
Ou Salade de Gésiers*

*Assortiment de Légumes*

*Poisson du jour  
Ou Plat du jour  
Ou Faux filet de bœuf*

*Trio de Fromage ou Desserts au choix*

*MENU À 29 €*

*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*

*Poisson du jour  
Ou Plat du jour  
Ou Faux filet de bœuf*

*Trio de Fromage ou Desserts au choix*



*MENU DU TERROIR 33 €*

**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*



*M*ENU **GASTRONOMIQUE** À 39 €

**Soupe de Campagne**

( plat d'accueil )

*Soup*

**Médailon de Caille farcie au Foie gras**

*Médailon of Quail stuffed with Foie gras*

**Qu Assiette de Saumon fumé de Norvège**

*Or Smoked Salmon from Norway*

**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*

**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*

**Filet de Bœuf sauce Poivre Vert**

*Or Beef Steak Fillet with green pepper sauce*

**Filet de Sandre au Vin blanc**

*Or Pikeperch Fillet with White Wine sauce*

**Plateau de Fromages**

*Cheese plate*

**Desserts au choix**

*Desserts choice*



# 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 24 €)  
Accompagné des légumes du jour

....

Glaces au choix ou Mousse au chocolat.  
Ou Fromage Blanc

## Menu du Gastronomes

21 € (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 ENTRES (Our Entries)



<b>Terrine de foie gras et sa Comptée de figue*</b>	<b>22.00 €</b>
<i>Foie gras terrine and fig compote</i>	
<b>Salade de l'Auberge</b> (gésiers confits, magret fumé*, et foie gras*)	<b>21.00 €</b>
<i>Auberge salad (candied gizzards, smoked duck breast*, and foie gras*°)</i>	
<b>Salade de poulpes et gambas persillées</b>	<b>18.00 €</b>
<i>Salad of octopus and prawns with parsley</i>	
<b>Salade de chèvres chaud au miel de châtaigner et magret fumé</b>	<b>16.00 €</b>
<i>Warm goat cheese salad with chestnut honey and smoked duck breast</i>	
<b>Salade d'endives Aveyronnaise</b> (pomme fruit, roquefort, magret fumé, noix)	<b>17.00 €</b>
<i>Aveyronnaise endive salad (fruit apple, Roquefort cheese, smoked duck breast, walnuts)</i>	
<b>Demi melon au choix: - nature - ou - Porto -ou - jambon de pays</b>	<b>14.00 €</b>
<i>Half melon of your choice: - plain - or - Porto -or - country ham</i>	
<b>Salade aux saveur d'Italie</b> (tomates, bufflonne, jambon de pays, basilic)	<b>16.00 €</b>
<i>Salad with Italian flavors (tomatoes, buffalo, country ham, basil)</i>	
<b>Assiette de charcuteries</b>	<b>19.00 €</b>
<i>Plate of charcuterie</i>	
<b>Trou Aveyronnais</b> (2 boules glace noix, vin de noix et magret fumé)	<b>12.00 €</b>
<i>Trou Aveyronnais (2 scoops of walnut ice cream, walnut wine and smoked duck breast)</i>	



### NOS SELECTIONS DU TERROIR (Our regional selection)

<b>Omelette aux cèpes et salade composée</b>	<b>19.00 €</b>
<i>Ceps (Mushroom) Omelette and salad</i>	
<b>Tripoux du Rouergue *« maison Serrault » à la tomate</b>	<b>15.00 €</b>
<i>Rouergue Tripes Speciality</i>	
<b>Ris d'agneau sauce cèpes</b>	<b>17.00 €</b>
<i>Sweatbread of Lamb</i>	
<b>Confit frais de canard à l'oseille et son aligot* « Jeune Montagne »</b>	<b>23.00 €</b>
<i>Duck Confit with aligot and sorrel sauce</i>	
<b>Filet de bœuf sauce roquefort</b>	<b>20.00 €</b>
<i>Grilled Beef Fillet with Roquefort (local cheese) sauce</i>	
<b>Côtes d'agneau grillées aux herbes aromatiques</b>	<b>16.00 €</b>
<i>Grilled Lamb Chops with herbs</i>	

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

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

## NOS VIANDES (Our Meat)



<b>Assiette du Grillardin (faux filet grillé, salade, tomate, pomme-de-terre, fromage)</b>	<b>15.00 €</b>
<i>Grillardin plate (grilled sirloin, salad, tomato, potato, cheese)</i>	
<b>Demi-Magret de canard sauce grillotine et chutney de cerises</b>	<b>16.00 €</b>
<i>Half duck breast with grillotine sauce and cherry chutney</i>	
<b>Burger de la Diège (pain bio au sésame, boeuf de l'Aveyron et tomme de Mirabel)</b>	<b>14.00 €</b>
<i>Burger de la Diège (organic sesame bread, aveyron beef and Mirabel tomme)</i>	
<b>EUREKA* Poêlée de ris d'agneau aux pommes fruits, noix et miel</b>	<b>17.00 €</b>
<b>*200 ans déchiffrement des écritures par Champollion</b>	
<i>EUREKA* Fried lamb sweetbreads with apples, nuts and honey</i>	

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

## NOS POISSONS (Our Fish)

<b>Filet de Sandre sauce vin blanc</b>	<b>16.00 €</b>
<i>Zander fillet with white wine sauce</i>	
<b>Cassolette de Saint Jacques moutarde à l'ancienne</b>	<b>19.00 €</b>
<i>Old fashioned mustard scallop cassolette</i>	
<b>Grillade de Rouget et courgette, inspiration du moment</b>	<b>18.00 €</b>
<i>Grilled red mullet and zucchini, inspiration of the moment</i>	

<b>ASSIETTE DE FROMAGES*</b>	<b>7.00 €</b>
<i>Plate of cheese</i>	

## NOS DESSERTS (Dessert)



<b>Tartes maison du Jour</b>	<b>5.50 €</b>
<i>Homemade pies of the day</i>	
<b>Croustade aux pommes ou poires &amp; sa glace vanille</b>	<b>5.50 €</b>
<i>Apple or pear crisp &amp; vanilla ice cream</i>	
<b>Crème Brulée</b>	<b>5.50 €</b>
<i>Crème brulée</i>	
<b>Mousse au chocolat</b>	<b>5.00 €</b>
<i>Chocolat Mous</i>	
<b>Coupe glacée*(trois boules au choix)</b>	<b>4.50 €</b>
<i>Ice cream</i>	
<b>Ile flottante</b>	<b>5.00 €</b>
<i>Floating island cream</i>	
<b>CAFÉ OU THÉ GOURMAND</b>	<b>9.00 €</b>
<i>Gourmet coffee or tea</i>	

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

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



## NOS APÉRITIFS AU RESTAURANT

RICARD, PERNOD, PASTIS, BERGER 2.00 €

### KIRS - VINS CUITS - 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	4.00 €
PORTO ROUGE	4.00 €
RATAFIA	4.00 €
VERRE de GAILLAC BLANC PERLE	3.00 €
VERRE de BLANC CHARDONNAY	4.50 €
VERRE de BLANC TARIQUET	4.50 €
VERRE RG, ROSE, BLANC ORDINAIRE	3.00 €
VERRE DE VIN CAHORS .....	5.00 €
MARTINI Rouge ou Blanc	4.00 €
AMBASSADEUR ROUGE OU BLANC	4.00 €
AMERICANO	4.00 €
GUIGNOLET	4.00 €
MUSCAT	4.00 €
CAMPARI	4.00 €
SUZE , AVEZE , SALERS	4.00 €

### VERRE CHAMPAGNE - CREMANTS

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

### WHISKY - GIN - VODKA - RHUM ...

GIN, VODKA	5.00 €
GIN TONIC	6.50 €
VODKA	5.00 €
WHISKY	
GLENFIDISH/JACK DANIEL/ABERLOUR	7.00 €
WHISKY AVEYRONNAIS DOMAINE BOURJAS	7.00 €
BABY SUPERIEUR	4.00 €
JAMESON/CLAN CAMBELL	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	4.00 €

### DIGESTIFS ...

EAU DE VIE DE POIRE	6.00 €
EAU DE VIE DE VIELLE PRUNE	6.00 €
CALVADOS, ARMAGNAC, COGNAC	6,00 €
GET 27 & 31	6.00 €
MARIE BRIZZARD	6.00 €
BAILEY	6,00 €

### CAFES - INFUSIONS

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

### CHAMPAGNE - CREMANTS - CIDRES

BOUTEILLE CHAMPAGNE	39.00 €
BOUTEILLE CIDRE.....	11.00 €
BOUTEILLE CLAIRETTE DE DIE	24.00 €
BOUTEILLE BLANQUETTE DE LIMOUX.....	18.00 €