La Cazelle du Causse Comtal

Hiver

Le Chef **Serge Bousquet**, le chef Pâtissier **Philippe Lacombe,** et toute leur 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 proposions des **plats sur mesure.**

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

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

Les classiques	Verre
Anisés (Ricard, Pastis 51) 2cl	4,70 €
Campari 8cl	5,40 €
Campari Orange 8cl	7,90 €
Coupe de champagne 10cl	9,90 €
Kir *(cassis, mûre, pêche)* 10cl	4,70 €
Kir pétillant *(cassis, mûre, pêche)* 10cl	7,90 €
Kir Royal *(cassis, mûre, pêche)* 10cl	9,90 €
Martini, Muscart, 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 (*nature, sureau*) 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
Affligem	5,90 €	9,50 €
Heineken	4,70 €	8,30 €
Leffe	5,90 €	9,50 €
Monaco, Panaché	4,70 €	8,30 €
Picon bière	5,40 €	9,50 €

Les bouteilles	33cl
Bières de l'Aubrac *(Blanche, Blonde, Ambrée)*	5,90 €
Bière Kriek Lindemans, 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 – *(Poire William's, Mirabelle, Prune)*	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

La Cazelle du Causse Comtal

Carte des vins

nos vins aveyronnais

Vins rouges

Côtes de Millau

	50cl	75cl
Barandelles 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	13 €	19 €
L'élégance Vigneronne	—	21 €
Saint-Jacques	—	22 €

Terrasse du Larzac

	12cl	75cl
L'abreuvoir	4,80 €	32 €
Domaine Malavielle *Cuvée Alliance*	—	36 €

Vins blanc

Côte de Millau

	12cl	75cl
Barandelles AOP	4,50 €	26 €
IGP Aveyron « *Entre vous et moi* »	7,50 €	39 €

Domaine de Bias

	50cl	75cl
Aveyron IGP	—	18 €

Estaing

	50cl	75cl
Cuvée Amiral	—	19 €

Vins roses

Côtes de Millau

	50cl	75cl
Barandelles AOP	16 €	22 €

Marcillac

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

Estaing

	50cl	75cl
Cuvée des Brumes	14 €	17 €

Pétillant

Estaing

	75cl
Fest'aing Brut	33 €

Tous nos prix sont TTC – Service compris

La Cazelle du Causse Comtal

Carte des vins
nos grands classiques

Vins rouges

Bordeaux

	37,5cl	75cl
Médoc AOC		
Château Noaillac	18 €	31€

Bourgogne

	37,5cl	75cl
Santenay – Domaine Chapelle	—	53 €

Languedoc

	37,5cl	75cl
Coteaux du Languedoc AOC		
Château La Negly, cuvée de la Clape	—	27 €
Faugère AOC - Domaine la Liquière	—	45 €
Cuvée Cistus		
Saint Chinian		
Château Viranel	16 €	26 €

Val de Loire

	37,5cl	75cl
Bourgueil AOC		
Domaine de la Chanteleuserie Cuvée Alouettes	14 €	23 €

Vallée du Rhône

	37,5cl	75cl
Crozes Hermitage AOC		
Maison Ferraton Cuvée la Matinière	—	42 €
Côtes du Rhône AOC		
Terre de Galet	14 €	—

Sud-ouest

	37,5cl	75cl
Bergerac AOC		
Château Tour des gendres (AB)	—	26 €
Gaillac AOC - Domaine du Moulin		
Cuvée du Domaine	—	18 €
Cuvée Florentin	—	49 €
Cahors AOC – Château Cantelauze		
Cuvée n°2 (AB)	—	25 €
Cuvée Petite Robe du lot	—	16 €

Vins roses

Languedoc

	37,5cl	75cl
IGP Pays d'Oc Domaine Bébian		
Les poupées roses	—	20 €

Sud-ouest

	37,5cl	75cl
Cahors AOC – Château Cantelauze		
Cuvée Petite Robe du lot	—	12 €
Gaillac AOC		
Domaine du Moulin	—	16 €

Vins Blancs

Val de Loire

	37,5cl	75cl
Sancerre AOC – J. Reverdy et fils		
Cuvée La Reine Blanche	22 €	39 €

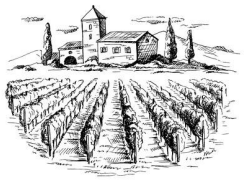
Sud-Ouest

	37,5cl	75cl
Gaillac AOC		
Domaine du Moulin	—	24 €

Champagne

Champagne

	37,5cl	75cl
Jacquet Mosaïque brut	—	59 €



Au pichet ou au verre

	12cl	25cl	50cl
Rouge IGP Corbière	4 €	6,5 €	10 €
Rosé IGP Hérault	4 €	6,5 €	10 €
Blanc IGP Côte du Tarn	4 €	6,5 €	10 €

Tous nos prix sont TTC – Service compris

La Carte

La Cazelle du Causse Comtal

Entrées

Os à Moelle rôti au Chorizo et jus de Viande	13 €
Choux farci, Cèpes et Poitrine fumée	14 €
Duo de Croquettes Choux fleur et Saumon, Aïoli à l'Ail noir et au vieux Rodez	14 €
Raviole ouverte de Ris de Veau et d'Escargots aux petits légumes enrobés de beurre d'ail doux	18 €
Carpaccio de Saint-Jacques au fruit de la Passion et huile d'Olive bio	19 €
Panna Cotta de Foie gras, gelée de Ratafia, Pomme caramélisée et croustillant de Canard	19 €

Plats végétariens sur demande

Plats

Pintade en croûte de Noix, Endive braisée, Pommes grenailles rôties, sauce au vin de Noix.	21 €
Côte de Veau sauce Chimichurri, purée de Butternut, Oignons et Navets caramélisés	23 €
Dos de Cabillaud, Salicorne de mer, Pomme Anna, Beurre blanc à la Cardamome	23 €
Parillada de la mer (poissons selon arrivage), Lentilles béluga aux brocolis, Lardons, Mimolette et noisettes	29€
Risotto de Saint-Jacques et Gambas, flambées au Ricard	30 €
Filet de Bœuf, pressé de Pommes de terre aux Trompettes de la mort, Choux Romanesco, jus de Viande à la Truffe.	30 €

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

Fromages

Assiette de fromages *Thérondels, Roquefort, Chèvre & pavé de Cazelle*	7 €

Desserts

Tartelettes aux Marrons et sa crème légère	10 €
Verrine de Tiramisu à la Pistache	10 €
Nougat glacé à la Pistache et Noisettes torréfiées, Fruits confits	10 €
Déclinaison de Glaces et Sorbets et sa Chantilly	11 €
Croquant Praliné Chocolat, coulis Caramel	12 €
Crème brulée à la Vanille	12 €
Volcan au Caramel	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 €

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 la formule « soirée étape »
** Compris dans la formule « 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

Nos menus

La Cazelle du Causse Comtal

Menu Plaisir

Entrée
Plat
Dessert

39 €

Inclus dans la formule soirée étape plaisir

Os à Moelle rôti au Chorizo et jus de Viande
ou
Choux farci, Cèpes et Poitrine fumée
ou
Duo de Croquettes Choux fleur et Saumon, Aïoli à l'Ail noir et au vieux Rodez

Pintade en croûte de Noix, Endive braisée, Pommes grenailles rôties, sauce au vin de Noix.
ou
Côte de Veau sauce Chimichurri, purée de Butternut, Oignons et Navets caramélisés
ou
Dos de Cabillaud, Salicorne de mer, Pomme Anna, Beurre blanc à la Cardamome

Tartelettes aux Marrons et sa crème légère

Verrine de Tiramisu à la Pistache

Nougat glacé à la Pistache et Noisettes torréfiées, Fruits confits

Déclinaison de Glaces et Sorbets et sa Chantilly

Escapade Gourmande

Entrée
Plat
Fromage
Dessert

49 €

Inclus dans la formule soirée étape prestige

Raviole ouverte de Ris de Veau et d'Escargots aux petits légumes enrobés de beurre d'ail doux
ou
Carpaccio de Saint-Jacques au fruit de la Passion et huile d'Olive bio
ou
Panna Cotta de Foie gras, gelée de Ratafia, Pomme caramélisée et croustillant de Canard

Parillada de la mer (poissons selon arrivage), Lentilles béluga aux brocolis, Lardons, Mimolette et noisettes
ou
Risotto de Saint-Jacques et Gambas, flambées au Ricard
ou
Filet de Bœuf, pressé de Pommes de terre aux Trompettes de la mort, Choux Romanesco, jus de Viande à la Truffe.

Croquant Praliné Chocolat, coulis Caramel

Crème brulée à la Vanille

Volcan au Caramel

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 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 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