

Menu du jour

(proposé sur notre ardoise, du lundi au jeudi)

Entrée – Plat ou Plat – Dessert

19 € ou 15 200 pts

Entrée – Plat – Dessert

25 € ou 20 000 pts

Menu Plaisir

(proposé sur notre carte, du lundi au samedi)

Entrée – Plat – Dessert

42 € ou 33 600 pts

Toute l'équipe du **Causse Comtal**
vous souhaite une belle dégustation

Membre de The Originals Club ?
Vous pouvez payer directement
avec vos points fidélité !



Entrées

Entrée du jour 8 €
(voir ardoise, du lundi au jeudi) 6 400 pts

Assiette aveyronnaise  14 €
(Friton, jambonneau, farçou & terrine) 11 200 pts

Tarte tatin à l'oignon et chèvre cendré  15 €
12 000 pts

Gravelax de saumon, betterave et vodka 22 €
(+ 3 € dans notre menu plaisir) 17 600 pts

Fois gras mi-cuit, chutney de fruits rouges 24 €
(+ 5 € dans notre menu plaisir) 19 200 pts

Mesclun de salades, burrata crémeuse, jambon cru 13 €
10 400 pts

Plats

Plat du jour 13 €
(voir ardoise, du lundi au jeudi) 10 400 pts

Filet de bœuf façon Rossini, Pommes de terre Anna, Sauce vin rouge  33 €
(+ 5 € dans notre menu plaisir) 26 400 pts

Confit de canard, pomme de terre sarladaise et son jus 25 €
20 000 pts

Filet de bar, tagliatelle de légumes, beurre blanc aux agrumes 24 €
19 200 pts

Burger de porc de l'Aubrac effiloché au fromage Laguiole, frites maisons 18 €
14 400 pts

Risotto crémeux aux légumes  20 €
16 000 pts

Fromages

Assiette de fromages de nos producteurs  11 €
9 600 pts

Desserts

Dessert du jour 6 €
(voir ardoise, du lundi au jeudi) 4 800 pts

Crumble pomme cannelle, ganache montée chocolat blanc 9 €
8 800 pts

Surprise autours des agrumes 10 €
8 000 pts

Notre forêt noire revisitée 13 €
10 400 pts

Baba au rhum, façon tropicale 12 €
9 600 pts

Café gourmand 10 €
8 000 pts

Plats végétariens  | Cuisinés avec des produits Aveyronnais 

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



Restaurant ouvert midi et soir du lundi au vendredi, et samedi soir. Pour les groupes, samedi midi et 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



Apéritifs

Les régionaux et bio

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

Les classiques

Anisés (Ricard, Pastis 51) 2cl	Verre	4,70 €
Campari 8cl		5,40 €
Campari Orange 8cl		7,90 €
Coupe de champagne 10cl		9,90 €
Kir (cassis, framboise, mûre, pêche) 10cl		7,90 €
Kir Royal (cassis, framboise, mûre, pêche) 10cl		9,90 €
Martini, Muscat, Suze 8cl		5,40 €
Porto Romariz Reserve 4cl - Bio		6,00 €

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, Myrtille) 33cl	4,50 €
Diabolo 33cl	4,50 €
Coca-cola, Orangina, Ice-tea 33cl	4,50 €
Perrier 33cl	4,50 €
Jus de fruit 20cl (Pomme, Tomate)	4,50 €
Nectar 20cl (Abricot, Ananas, Orange, Pamplemousse)	4,50 €

Bières

Les pressions

	25cl	50cl
Bière B12 blonde	3,90 €	7,70 €
Bière B12 blanche ou ambrée (selon saison)	4,50 €	8,90 €
Monaco, Panaché	4,50 €	8,90 €
Picon bière	4,50 €	8,90 €

Les canettes

	33cl
Bières « Micro-Brasserie LVZ » - Bio (Blanche, Blonde, Ambrée)	6,00 €

Alcools premium ★★ - Alcools Bio 

Boissons chaudes

	Tasse
Café expresso, Allongé, Déca	2,30 €
Double expresso, Cappuccino	3,50 €
Thés & infusions	3,50 €
Chocolat chaud	3,50 €

Whiskies

	Verre 4cl
Cragganmore Speyside 12 ans	11,30 €
Dalwhinnie Highland 15 ans	12,90 €
Glenkinchie lowland 12 ans	11,30 €
Jack Daniels	9,50 €
Lagavulin Islay 16 ans	17,50 €
Main Field - Bio	7,90 €
Oban West Highland 14 ans	16,90 €
Red Leon - Bio	11,90 €
Talisker Skye 15 ans	12,60 €
Vilanova - Bio	7,90 €
Whisky Coca (J&B) - 8cl	9,90 €

Rhums

	Verre 4cl
Diplomatico	11,90 €
Les Chais du Fort Vieux - Bio	9,90 €
Mana'o Paill Ambre - Bio	13,90 €
Sapio Blanc - Bio	8,90 €
Rhum Coca (Cuba Libre) - 8cl	9,90 €

Digestifs & Liqueurs

	Verre 4cl
Armagnac	10,90 €
Calvados AOC Claque-Pepin - Bio	8,90 €
Cointreau, Chartreuse	9,50 €
Cognac Bertrand Deboissac - Bio	13,90 €
Cognac Napoléon Pinard 10 ans - Bio	8,90 €
Eau de vie - (Poire William's, Mirabelle, Prune)	8,40 €
Get 27	8,40 €
Gin Les Chais du Fort - Bio	7,90 €
Malibu, Manzanita, Passoa	9,50 €
Mentheuse, Salers Gentiane	8,40 €
Tequila	10,90 €
Vodka N°9 Premium Spirit - Bio	7,90 €

Payez avec vos points fidélités !
800 points = 1 €

The **ORIGINALS**
CLUB

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



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

