

ENTRÉES

Foie gras mi-cuit maison, rhubarbe, caramel d'épices	19 €	15 200 pts
Tataki de thon, choux chinois, vinaigrette aromatique	18 €	14 400 pts
Fraîcheur de crabe, avocat, tomates	21 €	16 800 pts
🌿 Burrata, trilogie de tomates au basilic	15 €	12 000 pts
🌿 Quinoa façon taboulé, tartare d'algues	15 €	12 000 pts
<i>Entrée du jour, voir ardoise</i>	8 €	6 400 pts

PLATS

🍷 Roulade de truite du Mont d'Aubrac au curry rouge bio	25 €	20 000 pts
🍷 Fondant de joue de bœuf, vinaigrette aux herbes	26 €	20 800 pts
Duo de cochon, poitrine et filet au saté	19 €	15 200 pts
Magret de canette aux olives	22 €	17 600 pts
🌿 Méli-mélo de petit épeautre et légumes du moment	20 €	16 000 pts
<i>Plat du jour, voir ardoise</i>	14 €	11 200 pts

FROMAGES & DESSERTS

🍷 Assortiment de fromages de nos producteurs	14 €	11 200 pts
Crousti-fondant chocolat praliné, mascarpone caramel cacao	13 €	10 400 pts
Cheesecake vanille et figues rôties	12 €	9 600 pts
Surprise d'abricots, croustillants agrumes et mousse au romarin	10 €	8 000 pts
<i>Dessert du jour, voir ardoise</i>	7 €	5 600 pts

🌿 Plat végétarien · 🍷 Cuisiné avec des produits aveyronnais

Membre The Originals Club : payez directement avec vos points fidélité — 800 points = 1 €

Prix TTC – service compris · Liste des allergènes à votre disposition sur demande

Hôtel Causse Comtal – Route d'Espalion, 12630 Montrozier · 05 65 74 90 98 · restaurant@caussecomtal.com ·

www.caussecomtal.com

APÉRITIFS — RÉGIONAUX & BIO

verre

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

LES CLASSIQUES verre

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

LES EAUX 50 cl · litre

Eau du Causse filtrée — plate	1,50 €	—
Eau du Causse filtrée — pétillante	1,80 €	—
Vittel	4,20 €	5,90 €
San Pellegrino	4,20 €	5,90 €

SODAS & JUS DE FRUIT verre

Sirop à l'eau 25 cl	2,30 €
Limonade artisanale (nature, sureau, myrtille) 33 cl	4,50 €
Diabolo 33 cl	4,50 €
Coca-Cola, Orangina, Ice-Tea 33 cl	4,50 €
Perrier 33 cl	4,50 €
Jus de fruit 20 cl (pomme, tomate)	4,50 €
Nectar 20 cl (abricot, ananas, orange, pamplemousse)	4,50 €

BIÈRES PRESSION 25 cl · 50 cl

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 €

BIÈRES EN CANETTE 33 cl

🌿 Micro-brasserie LVZ (blanche, blonde, ambrée)	6,00 €
---	--------

BOISSONS CHAUDES tasse

Café expresso, allongé, déca	2,30 €
Double expresso, cappuccino	3,50 €
Thés & infusions	3,50 €
Chocolat chaud	3,50 €

WHISKIES verre 4 cl

☆ Cragganmore Speyside 12 ans	11,30 €
☆ Dalwhinnie Highland 15 ans	12,90 €
☆ Glenkinchie Lowland 12 ans	11,30 €
☆ Lagavulin Islay 16 ans	17,50 €
☆ Oban West Highland 14 ans	16,90 €
☆ Talisker Skye 15 ans	12,60 €
Jack Daniel's	9,50 €
🌿 Main Field	7,90 €
🌿 Red Leon	11,90 €
🌿 Vilanova	7,90 €
Whisky Coca (J&B) 8 cl	9,90 €

RHUMS verre 4 cl

☆ Diplomático	11,90 €
🌿 Mana'o paille ambré	13,90 €
🌿 Les Chais du Fort vieux	9,90 €
🌿 Sapio blanc	8,90 €
Rhum Coca (Cuba Libre) 8 cl	9,90 €

DIGESTIFS & LIQUEURS verre 4 cl

☆ 🌿 Cognac Bertrand Deboissac	13,90 €
🌿 Cognac Napoléon Pinard 10 ans	8,90 €
🌿 Calvados AOC Claque-Pépin	8,90 €
🌿 Gin Les Chais du Fort	7,90 €
🌿 Vodka N°9 Premium Spirit	7,90 €
Armagnac	10,90 €
Cointreau, Chartreuse	9,50 €
Eau de vie (poire William's, mirabelle, prune)	8,40 €
Get 27	8,40 €
Mentheuse, Salers Gentiane	8,40 €
Malibu, Manzanita, Passoa	9,50 €
Tequila	10,90 €

🌿 ALCOOLS BIO

☆ ALCOOLS PREMIUM

Prix TTC – service compris · Eau potable à disposition gratuitement · Membre The Originals Club : 800 points = 1 €

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

SIGNATURE

12 € 9 600 PTS

Blue Paradise

Malibu, curaçao, rhum blanc, jus d'ananas

Cosmopolitan

Cointreau, vodka, jus de citron, jus de cranberry

COCKTAILS

10 € 8 000 PTS

Gin Fizz

Gin, jus de citron vert, eau pétillante

Mai Tai

Grenadine, citron vert, orange, rhum blanc, Cointreau, ananas

Blue Lagon

Curaçao bleu, vodka, jus de citron

Piña Colada

Jus d'ananas, lait de coco, rhum blanc

Daiquiri

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

Sex Appeal

Grenadine, gin, Malibu, jus de cranberry

Mojito

Rhum blanc, sucre de canne, citron vert, menthe fraîche, eau gazeuse

Spritz

Aperol, Prosecco, eau gazeuse, quartier d'orange

SANS ALCOOL

8 € 6 400 PTS

Chantaco

Jus d'orange, citron vert, pamplemousse, sirop de fraise

Mon Amour

Sucre de canne, cranberry, pamplemousse, ananas

Virgin Piña

Jus d'orange, jus d'ananas, lait de coco

Membre The Originals Club : payez directement avec vos points fidélité — 800 points = 1 €

Restaurant ouvert le midi du mardi au vendredi et le soir du mardi au samedi. Pour les groupes, samedi midi et dimanche, merci de vous renseigner en réception. Réservation en ligne, par e-mail ou par téléphone.

Prix TTC – service compris · L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Hôtel Causse Comtal – Route d'Espalion, 12630 Montrozier · 05 65 74 90 98 · restaurant@caussecomtal.com · www.caussecomtal.com

NOS VINS ROUGES

PAYEZ AVEC VOS POINTS FIDÉLITÉ 800 pts = 1 €

Languedoc

75 CL

	Pic Saint-Loup — Château Les Mouchères 2023	—	32 €
✦	Terrasses du Larzac « Velours » — Domaine Aiguelière 2023	—	39 €
	Faugères « Passation » — Domaine Pastor 2024	—	26 €
🌿	Corbières Bio — Château Ollieux Romanis 2022	—	39 €
	La Clape « Anne de Rouch » — Château Les Vendémiaires 2022	—	33 €
🌿	IGP Pays d'Hérault « Albaran » — Moulin de Gassac 2023	—	25 €

Vallée du Rhône

75 CL

🌿	Côtes du Rhône Bio « Arc en Ciel » — Domaine 7 ^{ème} Clos 2022	—	26 €
	Gigondas — Domaine Arnoux 2023	—	49 €
	Châteauneuf-du-Pape — Domaine Arnoux 2022	—	71 €

Bourgogne

75 CL

	Bourgogne Pinot Noir « Signature » — Château La Greffière 2023	—	45 €
	Mercurey 1 ^{er} Cru « Clos des Barraults » — Domaine Michel Juillot 2023	—	75 €

Loire

75 CL

	Saint-Nicolas-de-Bourgueil — Domaine des Fondis 2023	—	26 €
	Chinon « Les Gravieres » — Clos des Goudeaux 2023	—	26 €

Beaujolais

75 CL

	Morgon « Les Charmes » — Domaine Lafont 2024	—	37 €
--	--	---	------

Sud-Ouest

50 CL 75 CL

🍷	IGP Aveyron — Domaine de Bias 2024	20 €	25 €
🌟	AOC Gaillac — Château Palvié 2023	—	22 €
🌟	AOC Gaillac « Les Secrets Rouges » — Château Palvié 2019	—	34 €

NOS VINS BLANCS

50 CL 75 CL

Languedoc

IGP Pays d'Oc Chardonnay-Viognier — Domaine Hondrat 2024	—	21 €
IGP Pays d'Hérault « Faune » — Moulin de Gassac 2023	—	25 €

Vallée du Rhône

IGP Collines Rhodaniennes « La Traille Viognier » — Domaine Novis 2024	—	42 €
Condrieu « Jouissance » — Domaine Novis 2023	—	79 €

Bourgogne

Côte d'Or Bourgogne — Maison Nuiton Beaunoy 2024	—	39 €
Chablis — Domaine Vauroux 2022	—	52 €

Loire

Touraine Chenonceaux « La Voûte » — Domaine Joël Delaunay 2024	—	44 €
  Anjou « Logis de Bray » — Domaine Thibault Henrion 2024	—	25 €

Sud-Ouest

AOP Bergerac Sauvignon — Château Le Fagé 2024	16 €	20 €
 IGP Côtes de Gascogne « Tatoo » — Domaine Maubet 2024	—	26 €
 IGP Aveyron — Domaine de Bias 2024	20 €	25 €
 AOC Gaillac — Château Palvié 2022	—	22 €
 AOC Gaillac « doux » — Domaine La Croix des Marchands 2022	—	20 €

NOS VINS ROSÉS

37,5 CL 75 CL

Domaine Rose & Paul « Le Gris » 2024	15 €	26 €
IGP Var — L'Arnaude 2025	—	21 €

NOS CHAMPAGNES

75 CL

Brut 1 ^{er} Cru — Rochet Bocard	69 €
« Réserve » — Jean-Marie Février	50 €