

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



MENU GASTRONOMIQUE À 39 €

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



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)



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



NOS SELECTIONS DU TERROIR (Our regional selection)

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



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

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

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

NOS DESSERTS (Dessert)



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

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 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 €