

# 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...



**Logis HOTELS** **HÔTEL COSY**  
**RESTAURANT GOURMAND**



**LABORATOIRE L&M**  
ANALYSES, CONSEILS, AUDITS ET FORMATIONS EN AGROALIMENTAIRE  
**CERTIFICAT LABORATOIRE 2025**  
Siège : 182 Quai Cavalgnac - 46000 Cahors 05 65 24 55 55  
Labo : Marbal - 46310 St-Germain-du-Bel-Air 05 65 36 60 94  
www.labolm.fr labolm@wanadoo.fr



*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 30 €*

*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 34 €*

**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, jambon de pays, friton de canard et saucisse sèche)*

*or 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*

**Assiette de Fromages (+supl 2.50€)**

*Cheese Plate*

**Desserts au choix**

*Desserts Choice*



*M*ENU *G*ASTRONOMIQUE À 40 €

**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*

**Qu 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*

**Qu 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*

**Qu Filet de Bœuf sauce Poivre Vert**

*Or Beef Steak Fillet with green pepper sauce*

**Qu Filet de Sandre au Vin blanc**

*Or Pikeperch Fillet with White Wine sauce*

**Assiette de Fromages (+ supl 2.50€)**

*Cheese plate*

**Desserts au choix**

*Desserts choice*



## 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>25.00 €</b>
<i>Foie gras terrine and fig compote</i>	
<b>Salade de l'Auberge (gésiers confits, magret fumé*, et foie gras*)</b>	<b>24.00 €</b>
<i>Auberge salad (candied gizzards, smoked duck breast*, and foie gras*)</i>	
<b>Cassiolette brioché d'escargots au roquefort et jambon sur salade</b>	<b>23.00 €</b>
<i>Brioche casserole of snails with Roquefort and ham on salad</i>	
<b>Salade de chèvres chaud au miel de châtaigner et magret fumé</b>	<b>19.00 €</b>
<i>Warm goat cheese salad with chestnut honey and smoked duck breast</i>	
<b>Salade Oceanne (gambas, st jaques, moules, rouget,...)</b>	<b>22.00 €</b>
<b>Oceanne salad (prawns, scallops, mussels, red mullet, etc.)</b>	
<b>Demi melon au choix: - nature - ou - Porto -ou - jambon de pays</b>	<b>16.00 €</b>
<i>Half melon of your choice: - plain - or - Porto -or - country ham</i>	
<b>Salade aux saveur d'Italie (tomates, bufflonne, jambon de pays, basilic)</b>	<b>18.00 €</b>
<i>Salad with Italian flavors (tomatoes, buffalo, country ham, basil)</i>	
<b>Assiette de charcuteries</b>	<b>20.00 €</b>
<i>Plate of charcuterie</i>	
<b>Trou Aveyronnais (2 boules glace noix, vin de noix et magret fumé)</b>	<b>14.00 €</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>17.00 €</b>
<i>Rouergue Tripes Speciality</i>	
<b>Ris d'agneau sauce cèpes</b>	<b>20.00 €</b>
<i>Sweatbread of Lamb</i>	
<b>Confit frais de canard à l'oseille et son aligot* « Jeune Montagne »</b>	<b>25.00 €</b>
<i>Duck Confit with aligot and sorrel sauce</i>	
<b>Filet de bœuf sauce roquefort</b>	<b>24.00 €</b>
<i>Grilled Beef Fillet with Roquefort (local cheese) sauce</i>	
<b>Côtes d'agneau grillées aux herbes aromatiques</b>	<b>18.00 €</b>
<i>Grilled Lamb Chops with herbs</i>	

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

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

A la carte tous nos plats sont préparés au moment, ils demandent soins....

## NOS VIANDES (Our Meat)



<b>Assiette du Grillardin (faux filet grillé, salade, tomate, pomme-de-terre, fromage)</b>	<b>18.00 €</b>
<i>Grillardin plate (grilled sirloin steak, salad, tomato, potato, cheese)</i>	
<b>Demi-Magret de canard aux pêches rôties</b>	<b>23.00 €</b>
<i>Half duck breast with roasted peaches</i>	
<b>Burger de la Diège (pain bio au sésame, boeuf de l'Aveyron et tomme de Mirabel)</b>	<b>15.00 €</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>21.00 €</b>
<i>*200 ans déchiffrement des écritures par Champollion</i>	
<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>Pave d'Omble Chevalier sauce beurre blanc</b>	<b>18.00 €</b>
<i>Arctic Char steak with white butter sauce</i>	
<b>Cassiolette de Saint Jacques à la mangue et au gingembre</b>	<b>21.00 €</b>
<i>Scallop casserole with mango and ginger</i>	
<b>Poelées de la mer (gambas, st Jacques, rouget, moules, poisson du jour)</b>	<b>24.00 €</b>
<i>Seafood pans (prawns, scallops, red mullet, mussels, fish of the day)</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>6.00 €</b>
<i>Homemade pies of the day</i>	
<b>Croustade aux pommes ou poires &amp; sa glace vanille</b>	<b>6.00 €</b>
<i>Apple or pear crisp &amp; vanilla ice cream</i>	
<b>Crème Brulée</b>	<b>6.00 €</b>
<i>Crème brulée</i>	
<b>Mousse au chocolat</b>	<b>5.50 €</b>
<i>Chocolat Mous</i>	
<b>Coupe glacée*(trois boules au choix)</b>	<b>5.00 €</b>
<i>Ice cream</i>	
<b>Ile flottante</b>	<b>5.50 €</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 \*

## Menu des Petits Stroumpfs

**9 €** (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 Gastronom

**23 €** (Jusqu'à 12 ans)

*Portions enfant*

**Entrée au choix à la carte**

....

**Plat au choix à la carte**

....

**Dessert au choix**

Boissons non comprises



## NOS APÉRITIFS AU RESTAURANT

RICARD, PERNOD, PASTIS, BERGER 2.00 €

### KIRS - VINS CUITS - COUPE

KIR À LA CRÈME DE MURE	4.00 €
KIR À LA CRÈME DE CASSIS	4.00 €
KIR À LA CRÈME DE CHÂTAIGNE	4.00 €
KIR À LA CRÈME DE SAFRAN	4.00 €
VIN DE NOIX	4.00 €
PORTO ROUGE	4.00 €
RATAFIA	4.00 €
VERRE de GAILLAC BLANC PERLE	3.50 €
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 €
SPRITZ/MOJITO	7.00 €

### VERRE CHAMPAGNE - CREMANTS

VERRE DE SAUMUR	5.00 €
COUPE DE CHAMPAGNE	7.00 €

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

GIN, VODKA	6.00 €
GIN TONIC	7.00 €
VODKA	6.00 €
GLENFIDISH/JACK DANIEL/ABERLOUR	7.00 €
WHISKY AVEYRONNAIS	7.00 €
BABY SUPERIEUR	4.50 €
JAMESON/CLAN CABBELL	6.00 €
BABY	4.00 €
WHISKY COCA	7.00 €
BOURBON FOUR ROSES/ BULLEIT	7.00 €
RHUM CAPTAIN MORGAN	5.00 €
RHUM DON PAPA/DIPLOMATICO .....	6.00 €

### BIERES

BIERE PRESSION (HEINEKEIN)	25 CL	3.50 €
	50 CL	6.00 €
	15 CL	2.50 €
LEFFE 33CL		4.00 €
PELFORT BRUNE 33CL		4.00 €
BIERE BLANCHE MORT SUBITE		4.00 €
BIERE SANS ALCOOL 33CL		3.50 €
BIERE DU ROUERGUE BIO .....		4.00 €

### JUS - COCA ... SANS ALCOOLS

COCKTAIL AUX FRUITS SANS ALCOOL	3.50 €
JUS DE FRUITS (ORANGE , ABRICOT , PAMPLEMOUSSE, POMME , ANANAS, TOMATE )	3.50 €
VITTEL , VICHY , PERRIER , LIMONADE	3.50 €
COCA, COCA LIGHT, COCA ZERO	3.50 €
ICE TEA , ORANGINA, SCHEPSE	3.50 €
" SAN BITTER "	3.00 €
SIROP	2.00 €
ORANGE & CITRON PRESSE	6 €

### DIGESTIFS ...

EAU DE VIE DE POIRE	7.00 €
EAU DE VIE DE VIELLE PRUNE	7.00 €
CALVADOS, ARMAGNAC, COGNAC	6,00 €
GET 27 & 31	6.00 €
MARIE BRIZZARD	6.00 €
BAILEY	6,00 €

### CAFES - INFUSIONS

CAFÉS	1.80 €
GRAND CAFES	3.00 €
INFUSION , THE	3.00 €

### CHAMPAGNE - CREMANTS - CIDRES

BOUTEILLE CHAMPAGNE	40.00 €
BOUTEILLE CIDRE	12.00 €
BOUTEILLE CLAIRETTE DIE	26.00 €
BOUTEILLE BLANQUETTE DE LIMOUX.....	19.00 €
BOUTEILLE BOUVET	33.00 €

## NOS PARTENAIRES

FOURNISSEURS	LOCALITE	PRODUITS
CANT' AVEY 'LOT'	BAGNAC SUR CELE	LAITAGE
AVEYRON FOIE GRAS	RODEZ	VIANDES ET VOLAILLES RÉGIONALE
BOUSQUET S.A	RODEZ	VIANDES ET VOLAILLES RÉGIONALE
BRAKE	MARTEL	FRAIS , SURGELER , GLACIER
DAVIGEL	RODEZ	FRAIS , SURGELER, GLACIER
CRETOIS	AURILLAC	ŒUFS FRAIS
DELCLAUX	CUZAC	COU ET CUISSE DE CANARD
DOURNE ESPINACO	CAPDENAC LE HAUT	FROMAGE DE CHÈVRES
GOURMET CORREZIEN	BRIVES	FOIES GRAS FRAIS
LARNAUDIE	FIGEAC	MAGRETS FRAIS & FUMÉ , GÉSIERS
LAZUECH	DRULHE	FROMAGES DE BREBIS
MASCLE	PORT D'AGRÈS	MIEL DE CHÂTAIGNER
MARROIG.J	AUBIN	FRUITS ET LÉGUMES
QUERCY PRIMEURS	CAPDENAC	FRUITS ET LÉGUMES
TRANSGOURMET	TOULOUSE	ÉPICERIE , FRAIS
SERRAULT	CAPDENAC	CHARCUTERIE
GARONNE MAREE	CASTELNAU D'ESTREFOND	POISSONNIER, COQUILLAGE

LISTE NON EXHAUSTIVE