

MENU DU BAR



English version [here](#)

Chips artisanales de l'Aveyron

3.00 €

Saveur oignons, poivre noir ou nature »



LE CANARD

Foie gras entier Maison Marlas

21.00 €

Bocal 130g avec son pain de campagne grillé

Rillettes de canard Maison Sudreau

8.00 €

65g avec son pain de campagne grillé



LES PLANCHES A PARTAGER

Planche de fromages

16.00 €

Brie, Saint-Nectaire, Rocamadour et Cantal

Planche de charcuteries

17.00 €

Rosette, jambon Serrano, jambon blanc de Caussade et saucisse sèche de canard

Planche de saumon fumé

19.00 €

Assortiments de fromages

28.00 €

et charcuteries

pour deux personnes

LES SALADES

Salade gourmande

17.50 €

mesclun de jeunes pousses, toast de Rocamadour, jambon sec, tomates, noix

Salade Caesar

15.50 €

mesclun de jeunes pousses, tomates, poulet, parmesan, croutons et sauce caesar

Salade fraîcheur

17.50 €

mesclun de jeunes pousses, saumon fumé, avocat, dés de pamplemousse ou de melon et brisures de noisettes

NOTRE « FAIT MAISON »

Gaspacho

7.00 €

Salade verte, tomates

6.50 €

Assiette de melon et Serrano

9.50 €

Omelette et salade verte

17.50 €

garniture au choix : Cantal, tomates, jambon blanc, jambon de pays ou Rocamadour

Quiche et salade verte

15.50 €

Lorraine ou au saumon

Bruschetta lotoise

16.50 €

Rocamadour tiède et miel sur tranche de pain de campagne, salade verte, tomates et noix

Bruschetta aveyronnaise

16.50 €

Cantal et jambon de pays sur tranche de pain de campagne, salade verte, tomates et noix





POUR VOS ENVIES D'EVASION

Porc au caramel de Hanoi ★ (S) (G) (L) 16.50 €
et riz à la citronnelle

Poulet satay ★ (S) (G) (L) 16.50 €
sauce cacahouète et riz à la citronnelle

Poulet au curry rouge ★ (S) (G) (L) 16.50 €
et riz à la citronnelle



LES PLATS VEGETARIENS

Raviolis ricotta ★ (M) 14.50 €
et tomates marinées

Tofu au curry rouge ★ (S) (G) (L) 16.50 €
et riz à la citronnelle

LES FROMAGES & DESSERTS

Assiette de deux fromages ★★ 7.00 €
Au choix : St-Nectaire, Brie, Cantal ou Rocamadour

Tarte au citron meringuée maison ★★ 6.90 €

Moëlleux au chocolat maison 6.90 €
Accompagné de crème anglaise ou chantilly

Pâtisseries et desserts maison

Nos autres desserts et pâtisseries sont fait maison selon les envies de la cheffe : veuillez consulter nos équipes pour connaître les choix du moment.

LES GLACES & SORBETS

1 boule 2.80 €

2 booules 5.50 €

3 booules 6.50 €

Parfums de glaces (M)

miel de lavande, caramel beurre salé, noix, pistache, violette, yaourt, café, confiture de lait, vanille, lait de coco, chocolat

Parfums de sorbets : abricot, cassis, mangue, fraise, framboise, ananas, passion

Supplément chantilly offert

Sauces et coulis 1.00 €

Sauce chocolat maison (M), caramel beurre salé (M), coulis de fruits rouges, coulis fruits exotiques

Toppings 1.00 €

Smarties (M) (L), brisures de Daim (M) (L) (G), fruits confits (G) (orange, cerise, citron) ou chocolat (M)

★ plats surgelés

★★ plats servis en chambre 24/24h

Symboles allergènes :
cf carte du bar, pain sans gluten sur demande.

Prix nets, taxes et service compris.



BAR MEALS

 [version française ici](#)

Artisanal crisps from l'Aveyron 3.00 €
Onion, black pepper or plain



DUCK

Whole foie gras Maison Marlas 21.00 €
130g jar with toasted farmhouse bread 

Duck rilette Maison Sudreau 8.00 €
65g with toasted farmhouse bread 



OUR BOARDS TO SHARE

Cheese board   16.00 €
Brie, Saint-Nectaire, Rocamadour and Cantal

Cold cuts board  17.00 €
Rosette, Serrano ham, cooked ham from
Caussade et dried duck sausage

Smoked salmon board  19.00 €

Cheese  
and cold cuts selection 28.00 €
Board for two people

SALADS

Gourmet salad     17.50 €
mesclun, Rocamadour goat cheese on toast,
cured ham, tomatoes, walnuts

Caesar salad     15.50 €
mesclun, tomatoes, chicken, parmesan cheese,
croutons and Caesar sauce

Wellness Salad    17.50 €
mesclun, smoked salmon, avocado, grapefruit
and crushed hazelnuts

OUR HOMEMADE PLATES

Gaspacho  7.00 €

Green salad and tomatoes 6.50 €

Melon and Serrano ham 9.50 €

Omelet and green salad    17.50 €
Choice of fillings : Cantal cheese, tomatoes,
cooked ham, cured ham or Rocamadour cheese

Quiche et salade verte    15.50 €
Lorraine (bacon & cheese) or smoked salmon

Bruschetta Divona     16.50 €
Rocamadour cheese and honey on farmhouse
toasted bread, green salad, tomatoes and
walnuts

Bruschetta aveyronnaise     16.50 €
Cantal cheese and cured ham on farmhouse
bread, green salad, tomatoes and walnuts





A DESIRE TO ESCAPE

Hanoi Caramel pork * * * * 16.50 €
and lemongrass rice

Chicken satay * * * * 16.50 €
Peanut sauce cacahouète et lemongrass rice

Chicken red curry * * * * 16.50 €
and lemongrass rice



VEGETARIAN OPTIONS

Ricotta raviolis * * * * 14.50 €
with marinated tomatoes

Tofu red curry * * * * 16.50 €
and lemongrass rice

CHEESES & DESSERTS

Two cheese platter * * * * 7.00 €
Choice of St-Nectaire, Brie, Cantal or Rocamadour

Homemade lemon meringue pie * * * * 6.90 €

Homemade chocolate cake 6.90 €
served with crème anglaise or chantilly cream

Homemade pastries and desserts
All our pastries and desserts are homemade.
Please ask our team for available delicacies

ICE CREAMS & SORBETS

1 scoop 2.80 €
2 scoops 5.50 €
3 scoops 6.50 €

Ice cream flavours * * * *
lavander honey, salted butter caramel, walnuts, pistachio,
violet, yoghurt, coffee, milk toffee, vanilla, coconut milk,
chocolate

Sorbet flavours : apricot, blackcurrant, mango,
strawberry, raspberry, pineapple, passionfruit

Chantilly cream topping Comp.

Sauces and coulis 1.00 €
Chocolate homemade sauce * * * *, butterscotch * * * *,
Red fruit coulis, exotic fruit coulis

Toppings 1.00 €
Smarties * * * *, Daim * * * *, chocolate * * * *,
or candied fruit (orange peel, cherry, lemon peel) * * *

* frozen dishes

* * * 24/24 room service

Allergens : refer to bar list
gluten free bread available on request.

Net prices, taxes and service charge included.

