

N

*Découvrez notre carte*

C

# Bienvenue à l'Hotel - Restaurant Le Commerce

---

L' équipe du Commerce vous propose un menu à base de produits frais et de saison. Nous nous efforçons de nous approvisionner auprès des producteurs locaux en veillant à la fraîcheur maximale des produits.

Nous sommes particulièrement vigilants quant à la traçabilité et à l'origine des matières premières. Ce désir de rechercher l'excellence peut conduire à l'absence de certains plats lors de votre visite. Ne nous en tenez pas rigueur, c'est la preuve de notre détermination à respecter nos engagements.

Notre carte évolutive prend en compte la saisonnalité des produits.

Amélie, Samuel, Loïc, Noémie et Enzo sont à votre écoute pendant le service avec un objectif commun: vous faire passer un agréable moment !

# Formules du jour

**Prix le midi en  
semaine**

**Prix le soir et le  
week-end**

---

Plat du jour:

**10.50€ / 14.00€**

Entrée & Plat / Plat & Dessert:

**12.50€ / 17€**

Entrée-Plat-Dessert:

**14.50€ / 20€**

# Mes entrées

## À LA CARTE

Gaspacho de tomate & Mozzarella Burrata

11€

Salade César

(Poulet pané, parmesan, tomates, sauce césar)

14€

Salade Italienne

(Melon, parmesan, jambon de pays)

13€

Salade de Chèvre chaud

13€

Tête de veau à notre façon

11€

Jambon de pays à la croute de Laguiole fondu

15€

Assiette de charcuteries de Rieupeyroux

15€

Foie gras maison en bocal à partager (180g)

21€

# Mes Plats

## À LA CARTE

Filet de veau d'Aveyron & du Ségala, foie gras  
poêlé  
25€

Tripous de Rieupeyroux  
14€

Poisson frais selon arrivage  
19€

Pendu de Saint Jacques et foie gras poêlé  
28€

Côtelettes d'agneau grillées  
18€

Cuisse de canard confite  
15€

Carpaccio de bœuf  
16€

Pièce du boucher  
Possibilité sauce poivre ou roquefort  
18€

# Menu "H.C"

26€

Gaspacho de tomates & Mozzarella  
Burrata

ou

Assiette de charcuteries de Rieupeyrroux

ou

Salade Italienne  
(Melon, parmesan, jambon de pays)

---

Poisson frais selon arrivage

ou

Tripous de Rieupeyrroux

ou

Pièce du boucher

---

Dessert au choix

# Menu du Ségala

35€

Mise en bouche

Tête de veau à notre façon

Filet de veau d'Aveyron & du Ségala,  
foie gras poêlé

L'assiette de fromages

Dessert au choix

# HC's FOOD

## Burger Big Del

Steak haché de boeuf, poitrine fumée, cheddar, sauce burger maison

15€

**Frites & salade**

## Omelette au jambon blanc

10€

**Frites & salade**

## Fish & Chips de Cabillaud

11€

**Frites & salade**



## Nuggets frites & salade

11€

## Friteuse

3.50€

## Bol de salade verte

2€



# POUR LES PITCHOUS



## Menu 8€

Nuggets de poulet & frites

ou

Cabillaud fish and chips & frites

ou

2 boules de glace

## Menu 10€

1/2 Moules

(Marinière, curry, Roquefort, ail,  
crème, façon thai)

2 boules de glace

# Menu

## Moules - Frites

*Moules fraîches de Bouchot préparées sur le moment et triées à la main.  
Nous vous proposons des moules de Bouchot avec des arrivages 3 à 4 fois  
par semaine. Sauces préparées au moment et individuellement.*

**MENU MOULES  
MARINIÈRES  
17€**

**MENU MOULES (AVEC  
CHOIX DE PARFUM)  
19€**

Mise en bouche

-----

Moules au choix

(Curry, Marinières, Roquefort, Ail, Crème, Façon Thaï)

-----

Dessert au choix

Bon Appétit!

HC