



HN

*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, Marion et Enzo sont à votre écoute pendant le service avec un objectif commun: vous faire passer un agréable moment !

## PROVENANCE DES PRODUITS :

**Pains (table et burger) :** Boulangerie Albouy, Rieupeyroux  
ou  
L'Albigeoise de Patons, Villeneuve d'Aveyron

### **Viande :**

- \*Filet de veau d'Aveyron & du Ségala: Boucherie P. Themines
- \*Pavé de veau d'Aveyron & tête de veau: Sovia (Onet-le-Château)
- \*Bœuf: Vache achetée entière primée "Vache d'excellence" de la SARL Privat (Rieupeyroux)
- \*Volaille : Sovia (Onet-le-Château)

### **Boucherie - Charcuteries - Tripous**

L. Bourthoumieu (Rieupeyroux)

**Poisson:** Garonne marée (Castelnau-d'Estrétefonds)

**Fromages:** Charade, Distrisud (Marssac-sur-Tarn)

**Foie gras:** Aveyron foie gras (Luc la Primaube) , Sysco France (St Sulpice)

**Fruits & Légumes :** Morlhon (Lioujas)

**Breton (Olemps) :** Œufs, jambon, poitrine fumée

**Desserts faits maison**

# Nos Boissons

## Bière pression

Jupiler **25cl** 2.60€      **33cl** 3.20€      **50cl** 5.00€

Leffe **25cl** 3.80€      **33cl** 4.20€      **50cl** 6.50€

## Bière bouteille (33cl)

Kwak ambré 4.00€  
Cubanisto blonde 4.00€  
Tripel Karmeliet 4.00€  
Millenari IPA 4.00€  
Vedett IPA 4.00€  
Tongerlo brune 4.00€  
Jupiler ss alcool 2.90€  
Hoegaarden blanche 4.00€  
Victoria 4.00€

## Nos Softs

Coca Cola 3.00€  
Coca Cola zéro 3.00€  
Orangina 3.00€  
Perrier 3.00€  
Limonade 3.00€  
Diabolo 3.00€  
Icetea 3.00€  
Sirop 2.00€  
Jus de fruit 3.00€  
Schweppes 3.00€

## Aperitifs

Kir cassis ou mûre 2.00€  
Ricard / pastis / berger blanc 1.90€  
Martini blanc / rouge 3.50€  
Ratafia de Marcillac rouge ou rosé 3.00€  
Suze 3.00€  
Muscat de Frontignan 3.50€  
Porto rouge / blanc 3.50€  
Coupe de Champagne Jeeper 7.50€

## Cocktails

**Mojito** (rhum ambré, menthe fraîche, sucre de canne, eau gazeuse) 6.00€

**Aperol Spritz** (apéro, prosecco, Schweppes tonic) 6.00€

**Pina Colada** (noix de coco, jus d'ananas, rhum blanc) 7.00€

**Punch Exotique** (Jus d'orange, ananas, rhum brun, sucre de canne) 4.50€

**Americano** (Campari, martini blanc, martini rouge, gin) 9.00€

**HC ' Gin** (Gin Tanqueray, citron vert, Schweppes Ginger ale) 8.00€

**Poupetta** (sans alcool) (jus d'ananas, grenadine, sirop de fraise) 4.00€

# 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

Escargots & croquant au pain d'épices, crème à l'ail  
11.50€

Saumon Gravlax

Crème au basilic et poivre de Sichuan

14€

Sablé au chèvre chaud sur salade

13€

Tête de veau à notre façon

11€

Jambon de pays à la croustade de Laguiole fondu

15€

Œuf cocotte aux truffes

(cuisson de 5 min devant vous)

8€

Le Bœuf en TATAKI

14€

Omelette au jambon blanc ou ciboulette

10€

# Mes Plats À LA CARTE

Filet de veau d'Aveyron & du Ségala  
& son foie gras poêlé  
27€

Tripous de Rieupeyrroux  
14€

Poisson frais selon arrivage  
19€

Camembert chaud, cochonnailles et pommes de  
terres  
15€

Ballotine de volaille aux fruits secs  
17€

Magret de canard entier, sauce à la Violette  
24€

Pièce de Bœuf "Maitre d'Hôtel"

Boeuf récompensé "Champion Naisseur engraisseur" acheté aux enchères par la  
SARL PRIVAT au 17 ème festiboef de Naucelle  
20€

Burger BIG DEL  
(sauce burger maison, steak haché de bœuf, poitrine fumée, cheddar)  
15€

Toutes nos viandes et poissons sont servis avec des légumes et féculant  
ou frites et salade

# Menu "H.C"

26€

Escargots & croquant au pain d'épices et  
crème à l'ail

ou

Sablé de chèvre chaud sur salade

ou

Saumon Gravlax

Crème au basilic et poivre de Sichuan

---

Poisson frais selon arrivage

ou

Ballotine de volaille aux fruits secs

ou

Pièce de Bœuf "Maitre d'Hôtel"

Boeuf récompensé "Champion Naisseur engraisseur" acheté aux enchères par  
la SARL PRIVAT au 17 ème festiboef de Naucelle

---

Dessert au choix

# Menu du Ségala

36€

Mise en bouche

Tête de veau à notre façon

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

L'assiette de fromages

Dessert au choix



# Menu

## "La ferme dans l'assiette"

28€

Notre Œuf cocotte aux truffes  
(cuisson de 5 min devant vous)

Magret de canard, sauce à la violette

Dessert au choix

# POUR LES PITCHOUS



## Menu 8€

Burger maison  
ou  
steak haché de bœuf frais

2 boules de glace  
(la laitière)

## Menu 10€

Sirop au choix ou jus de fruit

Assiette de saucisson

---

Burger maison  
ou  
Steak haché de bœuf frais

---

2 boules de glace  
(la laitière)

Bon Appétit!

HC