

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, Marion, Loic, Enzo et Samuel 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€ / 14€

Entrée & Plat / Plat & Dessert:

12€ / 17€

Entrée-Plat-Dessert:

14€ / 20€

À LA CARTE

ENTREE

Bruschetta de Gravlax de saumon et légumes frais	18€
Omelette au jambon blanc	10€
Salade César <small>Poulet pané, sauce César, parmesan</small>	14€
Salade au Roquefort crémé, croûtons et lardons	13€
Salade aux mikados de chèvre	13€
Tête de veau à notre façon	11€
Assiette de jambon de pays	9€
Douzaine d'escargots	11€
Foie gras maison en bocal à partager (180g)	20€

À LA CARTE

PLAT

Burger Big Del	15€
<small>Poitrine fumée grillée, cheddar, steak haché de boeuf, sauce maison, salade</small>	
Filet de veau d'Aveyron & du Ségala, foie gras poêlé	25€
Pièce de bœuf (suivant arrivage)	20€
Pendu de St Jacques et foie gras	28€
Daurade Royale à l'estragon, beurre et citron	19€
Tripous de Rieupeyroux	13€
Pavé de veau et sa sauce aux morilles	16€
Cuisse de canard confite	15€

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

MENU

"SÉGALA"

35€

Mise en bouche

Tête de veau à notre façon

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

Assiette de fromages

Dessert au choix

Allergies présentes: Arachides, poissons, céleri, lait, anhydrides sulfureux et sulfites, moutarde, œufs, céréales, soja, lupins, fruits à coque, graines de sésame

MENU

..... "REFLET VERMEIL"

26€

Ris d'agneau persillés

ou

Salade aux mikados de chèvre

ou

Œuf parfait en alliance avec son potimarron et noisettes torréfiées

Magret de canard et sa sauce à la violette

ou

Tripous de Rieupeyroux

ou

Pavé de veau et sa sauce aux morilles

Dessert au choix

*Menu disponible uniquement le soir et le week-end



MENU
"RETOUR DE LA CRIÉE"
37€

Bruschetta de Gravlax de saumon et légumes frais

Harmonie de Saint Jacques, Gambas, Langoustines et Lieu
Noir en bouillon de poisson

Assiette de fromages

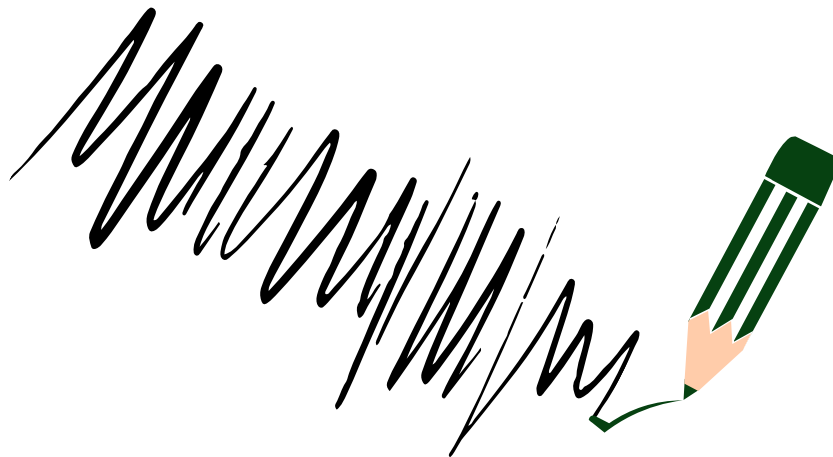
Dessert au choix

MENU PITCHOU

8€



Nuggets frites
ou
Fish & Chips de Cabillaud
...
Glace 2 boules



Allergies présentes: Moutarde, cacahuètes, noix, graines de sésame, céréales, lait, œufs