HOTEL - BAR - RESTAURANT

HC

DÉCOUVREZ NOTRE CARTE

BIENVENUE

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

Aperol Spritz (apérol, prosecco, Schweppes tonic) 6.00€

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

Le Planteur (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:

11.00€ / 14.50€

Entrée & Plat / Plat & Dessert:

13.00€ / 17.50€

Entrée-Plat-Dessert:

15.00€ / 21€

NOS ENTRÉES
À LA CARTE

Mousse de Chou-fleur & pétales de jambon de pays séchées

11€ Disponible en version végétarienne

Notre Saumon Gravlax et son Pain Perdu, beurre d'agrumes

14€

Salade au Roquefort crémé, œuf poché et lardons

14€ Disponible en version végétarienne

La Salade César

(poulet pané, parmesan, tomates, sauce César)

14€

Tête de veau à notre façon

11€

Œuf cocotte aux truffes

(cuisson de 5 min devant vous)

10€

Omelette au jambon blanc ou ciboulette

10€

Allergies présentes : Moutarde, céréales, lait, graines de sésame, crustacés, mollusques, lupins, œufs, poisson

NOS PLATS
À LA CARTE

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

Tripous de Rieupeyroux
14€

Radiatori fraîches aux fruits de mers
19€

Camembert chaud, cochonnailles et pommes de terres
15€

Notre Pot-au-feu
16€

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 festiboeuf 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

Allergies présentes : Arachides, poisson, céleri, lait, anhydride sulfureux et sulfites, moutarde, œufs, céréales, soja, lupins, noix, graines de sésame

MENU "HC"

27€

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

ou

Salade au Roquefort crémé, œuf poché et lardons

Disponible en version végétarienne

ou

Notre Saumon Gravlax et son Pain Perdu, beurre d'agrumes

ou

Mousse de Chou-fleur et pétales de jambon de pays séchées

Disponible en version végétarienne

Radiatori fraîches aux fruits de mers

ou

Ris d'agneau persillés

ou

Pièce de Bœuf "Maitre d'Hôtel"
Boeuf récompensé "Champion Naisseur engraisseur" acheté aux enchères par la SARL PRIVAT au 17 ème festiboeuf de Naucelle

ou

Notre Pot-au-feu

Dessert au choix

Allergies présentes : Arachides, poisson, céleri, lait, anhydride sulfureux et sulfites, moutarde, œufs, céréales, soja, lupins, noix, graines de sésame

MENU DU SÉGALA

37€

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

Allergies présentes : Arachides, poisson, céleri, lait, anhydride sulfureux et sulfites, moutarde, œufs, céréales, soja, lupins, noix, graines de sésame

POUR LES PITCHOUS

MENU 8€

Tenders de poulet 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

Tenders de poulet maison
ou
Steak haché de bœuf frais
---
2 boules de glace
(la laitière)

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

BON APPÉTIT !

HC