

Le Room Service « **comme à la maison** » est élaboré dans les cuisines du Restaurant du Vieux Pont à Belcastel.

Les apéritifs et les vins sont sélectionnés par Gilles Héliez (*Sommelier au Restaurant du Vieux Pont à Belcastel*).

Chers clients, nous vous invitons à commander votre room service en composant **le 10 sur le téléphone de votre chambre**.  
Tous nos plats sont chauffés à **haute température** et présentés dans des contenants sous cloche ou filmés.

### Le plateau de saison 22 €

#### ENTRÉES

Rillettes de canard « maison » et pain grillé ou	7,00 €
Très frais, le gaspacho tomate et fruits, les petits croûtons ou	8,00 €
Bouillon de carotte, lait de coco curry, courgettes en dés	8,00 €

#### PLATS

Semoule et légumes façon couscous ou	12,00 €
Rizotto aux légumes d'été ou	12,00 €
Brandade de cabillaud à l'huile de noix	12,00 €

#### DESSERTS

Le yaourt nature de l'Aveyron ou	3,00 €
Les fruits de saison ou	3,00 €
Mousse passion aux fruits du moment	6,00 €

### Le plateau gourmand autour de notre région 32 €

#### ENTRÉES

La charcuterie de chez Serin ou	11,00 €
Le bloc de foie gras de canard (55g)	13,00 €

#### PLATS

Mijoté d'agneau « Allaiton » aux épices douces Accompagnement pâtes ou légumes ou	15,00 €
Cassolette de blanc de seiche à la tomate et au chorizo, pâtes « trottolo » au basilic ou	14,00 €
Sauté de veau de l'Aveyron et du Ségala aux citrons confits Accompagnement pâtes ou légumes	15,00 €

#### DESSERTS

L'assiette de fromage de l'Aveyron <i>Roquefort, Laguiole, tome de vache</i> ou	8,00 €
Tout noir : Biscuit et mousse chocolat ou	8,00 €
Dans l'idée d'un vacherin vanille, noisettes caramélisées, fruits frais	8,00 €

### Les vins pour accompagner votre plateau repas

	La ½ bouteille (37,50 cl)	Le verre (12 cl)
<b>Vins blancs</b>		
Gaillac 2018 (Château Clément Termes)	18,00 €	5,00 €
Picpoul du Pinet 2017 (Cave d'Ormarine)	15,00 €	5,00 €
<b>Vin rosé</b>		
Gaillac 2018 (Château Clément Termes)	12,00 €	4,50 €
<b>Vins rouges</b>		
Marcillac 2016 (Philippe Croizat)	10,00 €	4,50 €
Gaillac Rouge 2015 (Château Clément Termes)	18,00 €	5,00 €
Saint Nicolas de Bourgueil 2017 (Domaine Olivier)	18,00 €	5,00 €



### La carte des boissons

Chers clients, nous vous invitons à commander vos boissons en composant **le 10 sur le téléphone de votre chambre.**

#### Les apéritifs

Bouteille de Champagne Pierson Cuvelier	57,00 €
Demi-bouteille de Champagne Pierson Cuvelier	26,00 €
Kir au vin blanc	7,00 €
Muscat de Beaumes de Venise (Domaine de Durban)	6,00 €
Porto rouge « Rubis » Ramos Pinto	6,00 €
Ratafia (Laurens)	6,00 €
Gaillac doux (Domaine des Terrisses)	6,00 €
Bière (Blonde de l'Aubrac)	4,00 €

#### Les boissons sans alcool

Jus de fruits	3,00 €
Sirop à l'eau (Menthe, fraise)	2,00 €
Fruits pressés (oranges, citrons, pamplemousses)	4,00 €

#### Les Whiskies et les Digestifs

##### Whisky (6cl):

Bourbon Woodford réserve	7,00 €
Highlands Dalwhinnie (15 ans)	7,50 €
Islay Lagavuling (16 ans)	10,00 €

##### Digestifs (6cl) :

Bas Armagnac XO Château du Tariquet	8,50 €
Cognac Jean Gros Perrin Petite Champagne 1989	12,00 €
Eaux de vie de Poire Williams (Laurent Cazottes)	8,00 €
Eau de vie de Reine-Claude dorée (Laurent Cazottes)	8,00 €

#### Les boissons chaudes

<b>Cafés NESPRESSO</b>	3,00 €
Expresso, décaféiné	
<b>Thés de chez Mariage Frères</b>	4,00 €



##### Thés verts

Sur le Nil, fruité et citronné  
Casablanca, menthe et bergamote

##### Thés noirs

Darjeeling Himalaya  
Earl Grey impérial (Darjeeling parfumé à la bergamote)  
Marco Polo, fruité et fleuri

##### Thé rouge

Rooibos, vanille sans théine

##### Infusions

Verveine  
Fruits rouges  
Tilleul  
Menthe

3,00 €

