

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

Le plateau de saison 22 €

ENTRÉES

Rillettes de canard « maison » et pain grillé ou	7,00 €
Soupe de courge butternut, Rodez râpé ou	8,00 €
Lentilles corail « bio », coco curry aux patates douces	8,00 €

PLATS

Semoule et légumes façon couscous ou	12,00 €
Rizotto aux courgettes et aux aubergines ou	12,00 €
Dans un bouillon de poissons de roche, cabillaud et pommes de terre	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 €
Poulet sauté aux champignons 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)
Vins blancs		
Gaillac 2018 (Château Clément Termes)	18,00 €	5,00 €
Picpoul du Pinet 2017 (Cave d'Ormarine)	15,00 €	5,00 €
Vin rosé		
Gaillac 2018 (Château Clément Termes)	12,00 €	4,50 €
Vins rouges		
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

Cafés NESPRESSO	3,00 €
Expresso, décaféiné	
Thés de chez Mariage Frères	4,00 €



Thés verts

Vert Provence, *moelleux, rose et lavande*
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 €

