



HÔTEL RESTAURANT

BARGETON

CARTE DU RESTAURANT



Place de la fontaine 48190 Cubières



Hôtel Restaurant BARGETON

Menu du Jour - 15.00 €

Le midi uniquement sauf dimanche et jours fériés

Entrée

Plat

Fromage

Dessert

Menu Terroir - 25.00 €

Choix : une Entrée, un Plat, Fromage, Dessert

Assiette de Charcuterie*

Timbale de Truite Fumé Bio du Mont Lozère, Tomates Confites et Poireaux 

Croustillant de Pied de Porc*, Salade Verte 

Feuilleté aux Oignons et Pêlardons de Chadenet, Salade Verte 

Pavé d'Omble Chevalier**, Sauce Échalote 

Tête de Veau* Pomme Vapeur, Sauce Gribiche 

1/4 Pintadeau* de Lozère braisé*, Sauce aux Mousserons 

Pièce de Bœuf* Grillé, Beurre Maître d'Hôtel 

Fromage

Dessert du Moment au Choix 

Les Glaces et le Nougat ne sont pas « Fait Maison »

Hôtel Restaurant BARGETON

Menu Enfant - 9.90 €

Enfant de moins de 12 ans

Petite Charcuterie

Steak Haché Frite*

Glace ou Dessert du Jour

Menu Gourmand - 33.00€

Choix : une Entrée, deux Plats, Fromage, Dessert

Timbale de Truite Fumé Bio du Mont Lozère, Tomates Confites et Poireaux 

Ou

*Assiette de Charcuterie** 

*Cuisses de Grenouilles** en Persillade (environ 10 pièces)* 

Ou

*Pavé d'Ombre Chevalier***, Sauce Échalote 

1/4 Pintadeau de Lozère braisé**, Sauce aux Mousserons 

Ou

Pièce de Bœuf Grillé*, Beurre Maître d'Hôtel 

Fromage

Dessert du Moment au Choix 

Les Glaces et le Nougat ne sont pas « Fait Maison »

Hôtel Restaurant BARGETON

Coté CARTE

Plat du jour (Service de midi, en semaine uniquement) 8.00 €

Entrée

*Assiette de Charcuterie** 9.50 €

Timbale de Truite Fumé Bio du Mont Lozère, Tomates Confites et Poireaux  11.00 €

Croustillant de Pied de Porc, Salade Verte*  11.00 €

Feuilleté aux Oignons et Pélarçons de Chadenet, Salade Verte  11.00 €

*Cuisses de Grenouilles** en Persillade* (environ 15 pièces)  16.00 €

Plats

1/4 Pintadeau de Lozère braisé*, Sauce aux Mousserons*  14.00 €

Tête de Veau Pomme Vapeur, Sauce Gribiche*  13.00 €

Pièce de Bœuf Grillé, Beurre Maître d'Hôtel*  14.00 €

*Pavé d'Omble Chevalier**, Sauce Échalote*  15.00 €

Steak Haché Frite* (Enfant Moins de 12 ans) 6.00 €

Fromage

Assiette aux Trois Fromages 6.00 €

Desserts

Dessert du Moment au Choix  5.00 €

Sorbet au Choix 4.00 €

Les Glaces et le Nougat ne sont pas « Fait Maison »

Hôtel Restaurant BARGETON

Coté Boisson

<u>Apéritif</u>		<u>Digestif</u>	
Anisé (Ricard, 51, ...)	1.80 €	Armagnac	4.20 €
Kir crème de Cassis	2.20 €	Cognac	4.20 €
Kir crème de Mûres	2.20 €	Poire Williams	4.20 €
Kir crème de Châtaigne	2.20 €	Vielle Prune	4.20 €
Kir crème de Framboise	2.20 €	Calvados	4.20 €
Martini (blanc / rouge)	2.70 €	Get 27 ou 31	3.70 €
Muscat, Guignolet	2.70 €	Vodka	3.70 €
Porto	2.70 €	Baileys	3.70 €
Whisky	3.40 €	Soho	3.70 €
Wisky Baby	1.80€	Malibu	3.70 €
Crème de Pêche	4.20 €	Rhum	3.70 €
Verre de Vin	2.20 €	Verre de Tariquet	3.00 €
<u>Sodas</u>		<u>Boissons Chaudes</u>	
Coca Cola	2.40 €	Café	1.50 €
Coca Cola Zéro	2.40 €	Chocolat Chaud	2.70 €
Orangina	2.40 €	Thé	2.70 €
Jus de Fruits	2.40 €	Verveine	2.70 €
Ice Tea	2.40 €	Tilleul	2.70 €
Perrier	2.40 €	Tilleul- Menthe	2.70 €
Quézac (Bouteille 1L)	5.00 €		
<u>Bières</u>			
Demi Pression (25 cl)	2.70 €	Bock Pression (12.5 cl)	1.80 €
Demi Grimbergen (25 cl)	3.70 €	Bock Grimbergen (12.5 cl)	2.10 €

Hôtel Restaurant BARGETON

Coté Vin et Bulles

<i>Pichet ou Verre :</i>	<i>25cl</i>	<i>50 cl</i>	<i>100 cl</i>
✓ <i>Pichet : Rouge, Blanc ou Rosé 11°</i>	3.50 €	6.00 €	10.00 €
✓ <i>Verre : Mont de Camp - Blanc, Rouge, Rosé</i>	3.00 €		
<i>Vin Blanc :</i>	<i>37.5 cl</i>	<i>50 cl</i>	<i>75 cl</i>
✓ <i>Sélection Vin BIO AOP Le Mont de Camp, Blanc de Gabin 13°</i>			17.00 € (*)
Côteaux du Languedoc A.O.C			
✓ <i>Villa Chambre d'Amour doux 11°</i>			25.00 € (16)
✓ <i>Pic Saint-Loup, Bergerie des Capucins 13,5°</i>			27.00 € (17)
✓ <i>Domaine de la Mirande, Picpoul de Pinet 13°</i>	11.00 € (19)		19.00 € (18)
<i>Vin Rosé :</i>	<i>37.5 cl</i>	<i>50 cl</i>	<i>75 cl</i>
✓ <i>Sélection Vin BIO AOP Le Mont de Camp, Rosé d'Alice 13,5°</i>			17.00 € (*)
Côteaux du Languedoc A.O.C			
✓ <i>IGP Pays d'Oc Haras de Coussan Domaine Croix Belle 12,5°</i>			18.00 € (7)
✓ <i>Faugères, Domaine Benézech-Boudal 13°</i>		12.00 € (21)	20.00 € (20)
<i>Vin Rouge :</i>	<i>37.5 cl</i>	<i>50 cl</i>	<i>75 cl</i>
✓ <i>Sélection Vin BIO AOP Le Mont de Camp, Grains de Folie 14,5°</i>			17.00 € (*)
Pays D'Oc			
✓ <i>Domaine Grand Chemin, Désir de Rouge 12,5°</i>		11.00 € (2)	18.00 € (1)
Côteaux du Languedoc A.O.C			
✓ <i>Faugères, Domaine Benézech-Boudal 14,5°</i>		12.00 € (8)	20.00 € (9)
✓ <i>AOP Pic Saint-Loup, Bergerie de Capucins 14°</i>			27.00 € (4)
Côtes du Rhône			
✓ <i>Vacqueyras, Pierre AMADIEU 15°</i>			30.00 € (12)
<i>Champagne :</i>	<i>37.5 cl</i>	<i>50 cl</i>	<i>75 cl</i>
✓ <i>Paul Romain Brut 12,5°</i>			42.00 € (5)
<i>Blanc de Blanc :</i>	<i>37.5 cl</i>	<i>50 cl</i>	<i>75 cl</i>
✓ <i>Saint-Charles du ROY 11,5°</i>			20.00 € (10)