



HÔTEL RESTAURANT

BARGETON

CARTE DU RESTAURANT



Place de la fontaine 48190 Cubières



Hôtel Restaurant BARGETON

Menu du Jour - 16.00 €

Le midi uniquement sauf dimanche et jours fériés

Entrée

Plat

Fromage ou Dessert

Fromage et Dessert (Supp. 3€)

Menu Terroir - 25.00 €

Choix : une Entrée, un Plat, Fromage ou Dessert

Assiette de Charcuterie* (1)

Tartelette à la Brousse de Brebis, Lardons et Ciboulette ☺

Croustillant de Pied de Porc* ☺

Truite* Fumée Bio du Mont Lozère sur son Lit de Salade et Noix ☺

Pavé de Truite, Riz Basmati et Légumes ☺ (Sauce Écrevisse)

Tête de Veau* (2) Pomme Vapeur ☺ (Sauce Gribiche)

Filet Mignon de Porc*(1), Légumes ☺ (Sauce aux Cèpes)

Pièce de Bœuf* (3) Grillé ☺ (Sauce au Bleu des Causses)

Tripoux et Gras Double* (2) Pomme Vapeur ☺ (Sauce tomate)

Fromage ou Dessert du Moment au Choix ☺

Fromage et Dessert (Supp. 3€)

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 ou Dessert

Foie Gras Mi-Cuit* et sa Gelée de Pomme de Pays 

Ou

Assiette de Charcuterie* (1)

Cuisses de Grenouille** en Persillade (Environ 10 pièces) 

Ou

Tartelette à la Brousse de Brebis, Lardons et Ciboulette 

Pavé de Truite, Riz Basmati et Légumes  (Sauce Écrevisse)

Ou

Pièce de Bœuf* (3) Grillé  (Sauce au Bleu des Causses)

Fromage ou Dessert du Moment au Choix 

Fromage et Dessert (Supp. 3€)

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

<i>Assiette de Charcuterie de Pays*</i> (1)	10.50 €
<i>Tartelette à la Brousse de Brebis, Lardons et Ciboulette</i> 	11.00 €
<i>Croustillant de Pied de Porc*</i> 	11.00 €
<i>Truite* Fumée Bio du Mont Lozère sur son Lit de Salade et Noix</i> 	12.00 €
<i>Cuisses de Grenouille** en Persillade</i>  (Environ 15 pièces)	16.00 €
<i>Foie Gras Mi-Cuit* et sa Gelée de Pomme de Pays</i> 	16.00 €

Plat

<i>Filet Mignon de Porc*(1), Légumes</i>  (Sauce aux Cèpes)	15.00 €
<i>Tête de Veau* (2) Pomme Vapeur</i>  (Sauce Gribiche)	14.00 €
<i>Pièce de Bœuf* (3) Grillé</i>  (Sauce au Bleu des Causses)	15.00 €
<i>Pavé de Truite, Riz Basmati et Légumes</i>  (Sauce Écrevisse)	16.00 €
<i>Tripoux et Gras Double* (2) Pomme Vapeur</i>  (Sauce tomate)	14.00 €
<i>Steak Haché* Frite</i> (Enfant Moins de 12 ans)	6.00 €

Fromage

Assiette aux Trois Fromages 6.00 €

Dessert

<i>Dessert du Moment au Choix</i> 	5.00 €
<i>Sorbet au Choix</i>	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, 5l, ...)	2.00 €	Armagnac	4.50 €
Kir crème de Cassis	2.70 €	Cognac	4.50 €
Kir crème de Mûres	2.70 €	Poire Williams	4.50 €
Kir crème de Châtaigne	2.70 €	Vielle Prune	4.50 €
Kir crème de Framboise	2.70 €	Calvados	4.50 €
Martini (blanc / rouge)	3.20 €	Get 27 ou 31	4.00 €
Muscat, Guignolet	3.20 €	Baileys	3.70 €
Porto	3.20 €	Rhum Bacardi	4.00 €
Whisky	4.00 €	Rhum Jack Daniels	4.50 €
Wisky Baby	2.00 €	Rhum Diplomatico	6.50 €
Crème de Pêche	3,20 €		

<u>Soda</u>		<u>Boisson Chaude</u>	
Coca Cola	2.70 €	Café	1.60 €
Schweppes	2.70 €	Chocolat Chaud	3.20 €
Orangina	2.70 €	Infusions	3.00 €
Jus de Fruits	2.70 €		
Ice Tea	2.70 €	<u>Bière Canette</u>	
Perrier	2.70 €	La Bèstia	4.70 €
Quézac (Bouteille 1L)	6.00 €	1664 Sans Alcool	3.00 €
		<u>Bière Pression</u>	
<u>Bière Pression</u>		Bock Grimbergen (15 cl)	2.20 €
Bock Kronenbourg (12,5 cl)	2.00 €	Demi Grimbergen (25 cl)	4.20 €
Demi Kronenbourg (25 cl)	2.90 €	Pinte Grimbergen (50 cl)	7.00 €
Pinte Kronenbourg (50 cl)	5.40 €		



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 €	7.00 €	11.00 €
✓ <i>Verre : AOP Duché d'Uzes, Vin Bio 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>AOP Bio, Duché D'Uzes, Le Mont de Camp 13°</i>			19.50 € (*)
✓ <i>IGP Bio, Vin Des Cevennes, Domaine des Luces 13°</i>			19.00 € (13)
✓ <i>AOP Bio, Costières de Nîmes, Château Valcombe 13°</i>			22.00 € (10)
✓ <i>VDF, Villa Chambre d'Amour (doux) 11°</i>			25.00 € (16)
✓ <i>AOC Pic Saint-Loup, Bergerie des Capucins 13,5°</i>			31.00 € (17)
✓ <i>AOC Picpoul de Pinet, Domaine de la Mirande 13°</i>			21.00 € (18)
<i>Vin Rosé :</i>	<i>37.5 cl</i>	<i>50 cl</i>	<i>75 cl</i>
✓ <i>AOP Bio, Duché D'Uzes, Le Mont de Camp 13,5°</i>			19.00 € (*)
✓ <i>AOP Bio, Costières de Nîmes, Château Valcombe 12,5°</i>			22.00 € (22)
✓ <i>IGP, Pays d'Oc, Haras de Coussan Domaine Croix Belle 12,5°</i>			19.00 € (7)
✓ <i>AOP, Faugères, Grézan 12,5°</i>		15.00 € (21)	22.00 € (20)
<i>Vin Rouge :</i>	<i>37.5 cl</i>	<i>50 cl</i>	<i>75 cl</i>
✓ <i>AOP Bio, Duché D'Uzes, Le Mont de Camp 14,5°</i>			21.00 € (*)
✓ <i>IGP Bio, Vin Des Cevennes, Domaine des Luces 14°</i>			19.00 € (1)
✓ <i>AOP Bio, Costières de Nîmes, Château Valcombe 13,5°</i>			22.00 € (1)
✓ <i>AOC, Faugères, Domaine Benézech-Boudal 14,5°</i>		16.00 € (8)	22.00 € (9)
✓ <i>AOP, Pic Saint-Loup, Bergerie de Capucins 14°</i>			31.00 € (4)
✓ <i>AOC, Vacqueyras, Pierre AMADIEU 15°</i>			30.00 € (12)
	<i>37.5 cl</i>	<i>50 cl</i>	<i>75 cl</i>
✓ <i>Champagne Brut, Paul Romain Brut 12,5°</i>			55.00 € (5)
✓ <i>Blanc de Blanc Brut, Saint-Charles du ROY 11,5°</i>			25.00 € (10)