

Menu entrée + plat OU plat + dessert 29 €

Menu entrée + plat + dessert 35 €

A choisir dans les plats marqués d'une *

Ou faites votre choix à la carte

*Toute notre carte est élaborée par notre équipe de cuisine.
Les préparations sont faites à la minute, avec des produits frais et de saison.
Certaines peuvent donc demander un peu de temps.
La liste des allergènes est à votre disposition sur demande*

Pour commencer :

- *Le fondant de brebis rôti au miel **AB** et romarin, bouquet de salade et charcuterie
A partager..... ou pas !!* 17 €
- *La salade Aveyronnaise : Sur une Pascade, Mesclun de salades,
jambon sec, saucisse à l'huile, saucisson et miettes de Roquefort.* 15 €
- *L'œuf fuit : Et crème d'asperges vertes.* 15 €
- *L'entrée du jour : Consulter l'ardoise.
(servie uniquement le midi du lundi au vendredi hors jours fériés).* 10 €
- *La Pascade Périgourdine : foie gras de canard Français, mi cuit,
magret de canard fumé « maison », sauce vierge.* 17 €
- *Le cookie au Roquefort et noix, jambon de pays,
vinaigrette à l'huile de noisettes.* 13 €*
- *La salade Pont Neuf : Bouquet de salade, poulet crispy, copeaux de Rodez,
œuf dur et tomates.* 13 €*

Pour continuer :

- *La poêlée de ris d'agneau Français en persillade et légumes de saison.* 28 €
- *L'assiette végétarienne, selon l'inspiration du chef.* 17 €
- *Notre suggestion.* Tarif selon proposition
- *Le fondant de brebis rôti au miel **AB** et romarin. pommes de terre grenaille, jambon de Pays et bouquet de salade.* 21 €
- *Plat du jour Consulter l'ardoise. (servi uniquement le midi du lundi au vendredi hors jours fériés).* 13 €
- *Le veau d'Aveyron Marengo, cuit 7h et petits légumes.* 26 €
- *La pièce du boucher de race Aubrac, petits légumes et aligot O'U pommes de terre grenaille, sauce Roquefort.* 25 €
- *Le demi filet de canard Français sauce au poivre et pommes Anna.* 20 €
- *La lotte cuite basse température, piperade de poivrons, sauce au chorizo.* 24 € *
- *La souris d'agneau Française confite au fines herbes et tian de légumes.* 24 € *

*Nos plats sont tous accompagnés d'une garniture de saison.
Supplément Aligot : 4 €*

PRIX TTC ET SERVICE COMPRIS

Pour finir :

- *Le baba au Rhum et chantilly « maison ».* 8 €
- *Le café gourmand : Déclinaison de desserts et son café.* 9,50 €
- *Fromages affinés : Sélection de fromages Aveyronnais au lait cru et Roquefort de trois caves.* 10 €
- *Le dessert du jour : Consulter l'ardoise.*
(servi uniquement le midi du lundi au vendredi hors jours fériés). 6 €
- *Les profiteroles : Glace vanille et chocolat chaud.* 10 €
- *La tarte tatin à la pomme Guenelle de crème fraîche.* 8 €
- *La flaune revisitée : Chantilly à la vanille et caramel beurre salé.* 8 € *
- *La Pavlova déstructurée aux fruits de saison.* 8 € *

Le menu du jour :

(servi le midi du lundi au vendredi hors jours fériés)

Entrée, plat et dessert Consulter l'ardoise. 18,50 €

Pour vos enfants :

11,00 €

(moins de 12 ans)

Saucisse, pommes de terre grenaille O'U Aligot

Ou

Nuggets de poulet maison pommes de terre grenaille O'U Aligot

Boule de glace.

PRIX TTC ET SERVICE COMPRIS

Nos principaux fournisseurs :

Liste non exhaustive

Charcuterie : La charcuterie du Viala (Viala du Tarn 12)

Poissons : Mericq (Bram 11)

Les viandes et volailles : Ruthènes Viandes (Rodez 12),

Beauvallet (Sainte Genevieve/ Argence 12), Languedoc Lozère Viande (Antrenas 48)

Maison Conquet (Laguiole 12) Le Friboul (Laurias 12)

Miel : L'arc en miel (Saint Affrique 12)

Glaces : Les glaces de Lyon (Salaise sur Sanne 38)

Lentilles : Gaec de Montaigut (Broquies 12)

Fromages : Vernières, Vieux Berger, Maison Carles, Gabirel Coulez, Fromages et terroirs (Roquefort Société) (Roquefort | Soulzon 12)

Huile de noisettes : Le Moulin de Méjane (Espeyrac 12)

Nous acceptons :

*les espèces, Chèques vacances, tickets restaurant,
Chèques, carte de crédit et Amex*



lepontneuf_saintaffrique



Hotel - Restaurant Le Pont Neuf

www.hotelrestaurant-lepontneuf.fr

Email : reservation@hotelpontneuf.fr



*For our English-speaking friends, click on the QR code
to obtain the menu in English.*



PRIX TTC ET SERVICE COMPRIS