



HOTEL RESTAURANT

BARGETON

Carte du Restaurant

Vous serez la bienvenue dans un cadre familiale et convivial.



Place de la fontaine 48190 Cubières

Hôtel Restaurant BARGETON

Menu du Jour - 14.00 €

Le midi uniquement sauf dimanche et jours fériés

Entrée

Plat Principal

Fromage

Dessert

Menu Terroir - 24.00 €

Choix : une Entrée, un Plat Principal, Fromage, Dessert

*Assiette de Charcuterie**

Croustillant de Pied de Porc *

Salade de Chèvre Chaud de Chadénet, Piment Doux d'Espelette 

Feuilleté au Boudin Noir et Oignons Confits *

Filet de Truite Saumonée Sauce aux Cèpes *

Pavé de Sanglier Basse Température, Fini sur le Grill, Jus Corsé Vin Rouge *

Tripoux et Gras Double Mijoté à la Tomate *

Pièce de Bœuf Aubrac, Beurre Maître d'Hôtel *

Assiette aux Trois Fromages

Dessert 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 - 31.00€

Choix : une Entrée, deux Plats, Fromage, Dessert

*Foie Gras**Poêlé Jus Corsé* 

Ou

*Assiette de Charcuterie** 

Cuisses de Grenouilles en Persillade  (environ 15 pièces)

Ou

Filet de Truite Saumonée Sauce aux Cèpes* 

*Pavé de Sanglier*Basse Température, Fini sur le Grill, Jus Corsé Vin Rouge* 

Ou

Pièce de Bœuf Aubrac, Beurre Maître d'Hôtel* 

Assiette aux Trois Fromages

Dessert au Choix 

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

Hôtel Restaurant BARGETON

CARTE

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

Entrée :

Assiette de Charcuterie* 10.00 €

Croustillant de Pied de Porc* 10.00 €

Salade de Chèvre Chaud de Chadenet, Piment Doux d'Espelette 12.00 €

Feuilleté au Boudin Noir* et Oignons Confits 12.00 €

Foie Gras** Poêlé Jus Corsé 15.00 €

Cuisses de Grenouilles en Persillade (environ 15 pièces) 12,50 €

Plats principaux :

Filet de Truite* Saumonée Sauce aux Cèpes 13.00 €

Pavé de Sanglier* Basse Température, Fini sur le Grill, Jus Corsé Vin Rouge 13.00 €

Tripoux et Gras Double* Mijoté à la Tomate 13.00 €

Tête de Veau Pomme Vapeur, Sauce Gribiche 13.00 €

Pièce de Bœuf* Aubrac, Beurre Maître d'Hôtel 13,50 €

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

Fromage :

Assiette aux Trois Fromages 6.00 €

Desserts :

Dessert au Choix 5.00 €

Sorbet au Choix 3.00 €

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	3.20 €
Kir crème de Cassis	2.20 €	Cognac	3.20 €
Kir crème de Mûres	2.20 €	Poire Williams	3.20 €
Kir crème de Châtaigne	2.20 €	Vielle Prune	3.20 €
Kir crème de Framboise	2.20 €	Calvados	3.20 €
Martini (blanc / rouge)	2.20 €	Get 27 ou 31	3.20 €
Muscat, Guignolet	2.20 €	Vodka	3.20 €
Porto	2.20 €	Baileys	3.20 €
Whisky	3.20 €	Soho	3.20 €
Wisky Baby	1.80 €	Malibu	3.20 €
Crème de Pêche	3.20 €	Rhum	3.20 €
Verre de Vin	2.20 €		
<u>Sodas</u>		<u>Boissons Chaudes</u>	
Coca Cola	2.40 €	Café	1.40 €
Coca Cola Zéro	2.40 €	Chocolat Chaud	2.20 €
Orangina	2.40 €	Thé	2.00 €
Jus de Fruits	2.40 €	Verveine	2.00 €
Ice Tea	2.40 €	Tilleul	2.00 €
Perrier	2.40 €	Tilleul-Menthe	2.00 €
Quézac	5.00 €		
<u>Bières</u>			
Demi Pression (25 cl)	2.70 €	Bock Pression (12.5 cl)	1.80 €
Demi Grimbergen (25 cl)	3.40 €	Bock Grimbergen (12.5 cl)	2.00 €

Hôtel Restaurant BARGETON

Coté Vin et Bulles

<i>Pichet :</i>	<i>25cl</i>	<i>50 cl</i>	<i>100 cl</i>
✓ <i>Rouge, Blanc ou Rosé 11°</i>	3.50 €	6.00 €	10.00 €
<i>Vin Blanc :</i>	<i>37.5 cl</i>	<i>50 cl</i>	<i>75 cl</i>
✓ <i>(Vin BIO) Le Mont de Camp, Blanc de Gabin 13°</i>			17.00 € (*)
<i>Côteaux du Languedoc A.O.C</i>			
✓ <i>Domaine Tariquet, Premières Grives 11.5°</i>			25.00 € (16)
✓ <i>Pic Saint-Loup, Bergerie de l'Hortus 13°</i>			27.00 € (17)
✓ <i>Domaine de la Mirandé, Picpoul de Pinet 13.5°</i>			19.00 € (18)
<i>Vin Rosé :</i>	<i>37.5 cl</i>	<i>50 cl</i>	<i>75 cl</i>
✓ <i>(Vin BIO) Le Mont de Camp, Rosé d'Alice 13.5°</i>			17.00 € (*)
<i>Côteaux du Languedoc A.O.C</i>			
✓ <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>(Vin BIO) Le Mont de Camp, Grains de Folie 14.5°</i>			17.00 € (*)
<i>Pays D'Oc</i>			
✓ <i>Domaine Grand Chemin, Désir de Rouge 12.5°</i>		11.00 € (2)	18.00 € (1)
<i>Côteaux du Languedoc A.O.C</i>			
✓ <i>Faugères, Domaine Benézech-Boudal 14.5°</i>		12.00 € (8)	20.00 € (9)
✓ <i>Pic Saint-Loup, Bergerie de l'Hortus 13.5°</i>			27.00 € (4)
<i>Côtes du Rhône</i>			
✓ <i>Vacqueyras, Pierre AMADIEU 15°</i>	17.00 € (13)		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)