

Hôtel ***
Le Portalou

Hôtel ** Restaurant Le Portalou

48500 La Canourgue

Tél : 04 66 32 83 55

Mail : hotelleportalou@wanadoo.fr

Site : www.hotelleportalou.com



RESTAURANT
DE TERROIR

Une cuisine régionale
en toute convivialité.

CARTE ET MENUS

*Isabelle Cassi et son chef Fabien Boissier
vous souhaitent la bienvenue et un bon appétit.*



Menus réceptions et groupes, nous consulter.

A la carte

RESTAURANT
DE TERROIR

Une cuisine régionale
en toute convivialité.

Entrées

mes
Élections
du Terroir

Salade Lozérienne 13.20

*truite fumée (provenant de la pisciculture de St Frézal), Salakis au basilic
(fromage au lait de brebis fabriqué au Massegros) noix, tomate)*

Salade Périgourdine magret fumé, gésiers confits, foie gras maison, noix, tomate 19.00

Terrine de foie gras du chef, chutney de saison  14.00

Le verre de Gaillac doux Mélodie, AOC, 12° : 3 €

Assiette de charcuterie de pays 11.20

jambon de pays, saucisson, poitrine roulée, terrine de campagne, saucisse sèche

mes
Élections
du Terroir

Salade Auvergnate *jambon de pays, bleu de pays, Cantal, noix, tomate* 11.20

Salade végétarienne 11.00

Omelettes (nature ou au fromage ou aux lardons) 6.30

Plats

mes
Élection
du Terroir

Truite saumonée grillée de la pisciculture de La Canourgue  14.00

Suggestion du chef 14.00

Confit de canard de l'Aveyron, sauce mousseron 14.00

Saucisse artisanale et son aligot de l'Aubrac 14.00

Merlan de bœuf grillé 14.00

Plateau de fromages régionaux

Bleu de pays, Cantal entre deux, Saint Nectaire laitier, Cartayrou 4.50

Nos desserts

Pâtisseries maison  4.50

faiselle et son coulis de fruit rouge ou miel de pays 2.00

Coupe de glace des Alpes, maitre artisan glacier 2 boules 3.30

3 boules 4.50

Menu terroir « LOGIS » à 22.50 €

Entrée (au choix)



Salade Lozérienne :

truite fumée de la pisciculture de St Frézal, Salakis au basilic, noix, tomate

Terrine de foie gras du chef et chutney de saison

Le verre de Gaillac doux Mélodie, AOC 12 ° : 3 €

Plat (au choix)



Truite saumonée grillée de la pisciculture de La Canourgue

Suggestion du chef

Confit de canard de l'Aveyron sauce aux mousserons

Supplément assiette d'aligot de l'Aubrac : 3 €



Sélection de fromages : bleu de pays, Cantal entre deux, Saint Nectaire, Le Cartayrou OU

Dessert au choix



La spécialité de l'Aubrac

**Saucisse artisanale servie avec son
aligot de l'Aubrac « Jeune Montagne »
à Laguiole**

14.00 €

*Les prix indiqués s'entendent taxes et service compris,
Boisson non comprise.*



Les menus

RESTAURANT
DE TERROIR

Une cuisine régionale
en toute convivialité.

Menu petite faim à 15.50 €

Entrée et plat

OU

Plat et dessert

Entrée
au
choix

Assiette de charcuterie de pays

(jambon de pays, saucisson, poitrine roulée, terrine de campagne, saucisse sèche)

Salade Auvergnate *(jambon de pays, noix, bleu de pays et Cantal tomate)*

Plat au
choix

Saucisse artisanale et aligot d'Aubrac

Merlan de bœuf grillé

Sauce au bleu : 2 €

Menu du chef à 18 €

Entrée (au choix)

mes
élections
du
terroir

Assiette charcuterie *(jambon de pays, saucisson, saucisse sèche, poitrine roulée, fricandeau)*

mes
élections
du
terroir

Salade Auvergnate *(jambon de pays, noix, bleu de pays et Cantal, tomate)*

Plat (au choix)

mes
élections
du
terroir

Saucisse artisanale et aligot de l'Aubrac

Merlan de bœuf grillé

Sauce au bleu : 2

Plateau de fromage régionaux

OU

Dessert au choix (pâtisseries maison)

Les prix indiqués s'entendent taxe et service compris, boisson on comprise.

L'assiette du chef à 14 €

Grande assiette de charcuterie comprenant jambon de pays, saucisson, poitrine roulée, terrine de campagne, saucisse sèche, pomme vapeur, demi CARTAYROU rôti (Aveyron)

Menu du jour à 17 €

(Uniquement à midi en semaine)

Entrée du jour

Plat du jour

Dessert

Notre formule rapide à 13.50 €

(Uniquement à midi en semaine)

Entrée et plat du jour

OU

Plat du jour et dessert maison

Menu enfant à 10.00 €

Assortiment de crudités

ou

petite charcuterie

ET

Saucisse artisanale, aligot de l'Aubrac

ou

nuggets de poulet et frites

ET

Bâtonnet Astérix

A la carte :

Saucisse aligot ou nuggets et frites 5.00 €

Bâtonnet Astérix 2.50 €

les prix indiqués s'entendent service compris, boisson non comprise.

Notre carte des vins

RESTAURANT
DE TERROIR

Une cuisine régionale
en toute convivialité.

Vin de pays de l'Aude,

| | | |
|----------------------------------|--------------|------|
| rosé, blanc, rouge cépage Merlot | 100 cl | 8.50 |
| | 50 cl | 6.00 |
| | 25 cl | 4.00 |
| | Verre de vin | 2.20 |

Vin rouge : millésime de l'année édité par le producteur 75 cl 50 cl 37.5 cl

| | | | | |
|--|--|-------|-------|-------|
| Domaine d'Angel (vin de pays de l'Aude (cépage Merlot) « mon rouge d'ange heureux » IGP 12.5° | | 11.50 | 9.50 | |
| Saint Saturnin coteaux du Languedoc AOP 13 ° | | 14.20 | | 7.90 |
|  Fitou coteaux du Languedoc AOC 13 ° | | 18.70 | 15.80 | |
|  Marcillac Aveyron AOC 12.5° | | 15.80 | | 11.00 |
| Faugères coteaux du Languedoc AOC 13 ° | | 15.30 | | 10.00 |
|  Bordeaux, Cote de Blaye (domaine Tourtes) AOC | | 22.00 | | 13.00 |

Vin rosé

| | | | | |
|--|--|-------|------|-------|
| Saint Saturnin coteaux du Languedoc AOP 13° | | 14.20 | | 7.90 |
| Faugère coteaux du Languedoc AOC 13° | | 15.30 | | 10.00 |
| Domaine d'Angel pays de l'Aude IGP 12.5° | | 11.00 | 9.50 | |
|  Marcillac Aveyron AOC 12.5° | | 15.80 | | 11.00 |

Vin blanc

| | | | | |
|---|--|-------|--|--|
|  Picpoul de Pinet coteaux Languedoc AOC 13° | | 15.00 | | |
| Gaillac doux, Mélodie AOC 12° | | 19.80 | | |
| Champagne brut | | 50.00 | | |

allergènes : présence possible de sulfites

Notre carte des boissons

Nos boissons sans alcool

| | cl | |
|------------------------|-----------|------|
| Coca Cola | 33 | 2.60 |
| Oasis | 33 | 2.60 |
| Orangina | 25 | 2.60 |
| Pago (ACE, pomme) | 20 | 2.70 |
| Sirop | 25 | 1.60 |
| Diabolo | 25 | 2.60 |

Nos apéritifs

| | cl | |
|--|-----------|------|
| Anisés (<i>pastis 51, Ricard, Casanis, Berger blanc</i>) | | 1.40 |
| Rosé pamplemousse 8° | 5 | 2.00 |
| Kir cassis, mure ou chataîgne | 10 | 2.00 |
| Martini Bianco ou Rosso | 5 | 2.60 |
| Muscat | 5 | 2.60 |
| Whisky | 5 | 6.00 |
| Gaillac doux Mélodie AOC 12° | 10 | 3.00 |
| Gentiane : Suze, Avèze, Salers | 5 | 2.60 |

Nos digestifs

| | | |
|---------------------|---|------|
| Calvados | 2 | 3.50 |
| Cognac | 2 | 3.50 |
| Eau de vie de poire | 2 | 3.50 |
| Get 27 | 5 | 3.50 |

Nos boissons chaude

| | | |
|----------------|--|------|
| Café | | 1.50 |
| Infusion | | 2.00 |
| Thé | | 2.00 |
| Café décaféiné | | 2.00 |

Digestif préparé maison

| | |
|----------------------|------|
| Pruneau à l'Armagnac | 3.50 |
|----------------------|------|

Nos bières :

| | cl | |
|--|-----------|------|
| Pression : Demi Pelforth blonde | 25 | 2.60 |
| Bock Pelforth blonde | 15 | 1.50 |
| Bouteille : Heineken 25 cl | | 3.00 |
| Liefmans 25 cl | | 4.50 |
| Sans alcool Damm 25 cl | | 2.50 |

Nos eaux en bouteille :

| | |
|---------------|------|
| Quézac 115 cl | 2.90 |
| Vittel 150 cl | 2.90 |

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération,
les prix indiqués s'entendent service compris*