Cap Vert
Le Restaurant
L'Aveyron, territoire d'exception géographique, est riche de producteurs fiers de travailler, produire et vendre localement le fruit de leur travail. Ces produits "made in Aveyron" distribués par le biais de circuits courts se retrouvent aujourd'hui dans votre assiette.

Soucieux de vous offrir une cuisine de qualité, nos chefs, par leur talent mettent en valeur les goûts et les saveurs authentiques de ces produits. Au travers de recettes traditionnelles ou plus modernes, vous apprécierez le pot au feu, la côte de boeuf, le gigot d'agneau de 7 heures ou encore le poulet aux langoustines et terminerez sur une note de fraîcheur avec la fameuse glace au lait de brebis.

En choisissant notre restaurant, vous choisirez une cuisine saine à base de morceaux choisis, bénéficiant d'une traçabilité maximale, à un prix accessible.

Nous vous souhaitons un bon appétit et espérons que ces mets vous feront voyager gustativement dans notre beau département.
Formule du midi

- Mise en bouche du moment
- Plat du jour
- Dessert du jour

13.90 €

Du lundi au vendredi
(hors jours fériés)

Sur le pouce (au choix)

- Cap Burger maison
  (steack haché de bœuf, Tome de brebis, frites fraîches maison)

- Pressé d’aubergine au chèvre, gaspacho et mouillettes

- Salade du "Soleil"
  (mesclun de salade, poivrons marinés, tapenade, rillettes de sardine, pérail, glace au miel et au thym)

- Assiette de charcuteries de l’Aveyron
  (saucisse sèche, terrine de campagne, jambon de Lacaune)

- Mini note sucrée (Flaune ou tarte citron ou glace vanille)

12.90 €

3.00 €
Les Menus

- Un plat 17,00 €
- Un dessert

- Une entrée 19,00 €
- Un plat

- Une entrée 26,00 €
- Un plat
- Un dessert

Carte « sur commande »

- La côte de bœuf d’Aubrac (1,3 kg environ) 65,00 €
- Filet de bœuf d’Aubrac (7/8 pers.) 22,00 €
  par pers.
- Gigot d’agneau entier de 7 heures (7/9 pers.) 18,00 €
  par pers.
Les entrées

- Le Roquefort sous toutes ses formes, tartare de tomates et mesclun de salade
- Jambon de Lacaune et pan con tomato
- Tartare de saumon de fontaine bio et tomates fraîches sur lit de lentilles du Larzac
- Foie gras mi-cuit accompagné d’un chutney de fruits de saison (suppl. 4,00 €)
- Tomates, mozzarella Bufflonne AOC, huile au pesto

Les plats

- Ardoise de bœuf des producteurs de l’Aveyron
- Poulet fermier rôti aux langoustines (suppl. 3,00 €)
- Saumon de fontaine bio, beurre meunière, élevage de St Jean de Bruel
- Steack de bœuf d’Aubrac grillé, frites fraîches maison
- Morceau choisi d’agneau de l’Aveyron (voir ardoise du jour)
- Aligot de l’Aubrac (suppl. 4,00 €)

Les desserts

- Tiramisu à la fouace de l’Aveyron et fruits rouges
- Trilogie de Flaune aux trois saveurs (orange, citron, verveine)
- Fondant au chocolat accompagné d’une glace vanille au lait de brebis
- Tarte citron revisitée façon crumble
- Café gourmand (fondant chocolat, tarte citron, flaune) (suppl. 4,00 €)
# La Carte

## Les entrées

- Le Roquefort sous toutes ses formes  
  11.00 €
- Jambon de Lacaune et pan con tomato  
  12.00 €
- Tartare de saumon de fontaine bio, sur lit de lentilles du Larzac  
  11.00 €
- Foie gras mi-cuit accompagné d’un chutney de fruits de saison  
  13.50 €
- Tomates, mozzarella Bufflonne AOC, huile au pesto  
  11.00 €

## Les plats

- Ardoise de bœuf des producteurs de l’Aveyron  
  17.00 €
- Poulet fermier rôti aux langoustines  
  14.00 €
- Saumon de fontaine bio meunière, élevage de St Jean de Bruel  
  14.00 €
- Steak de boeuf d’Aubrac grillé, frites maison  
  16.00 €
- Morceau choisi d’agneau de l’Aveyron (voir ardoise du jour)  

## Les fromages - Les desserts

- L’Assiette de duo de Fromages  
  14.00 €
- L’Ardoise découverte « pour un choix illimité de saveurs »  
  20.00 €
- Trilogie de Flaune aux trois saveurs (orange, citron, verveine)  
  6.00 €
- Tiramisu à la fouace de l’Aveyron et fruits rouges  
  6.00 €
- Fondant chocolat accompagné d’une glace vanille au lait de brebis  
  2.00 €
- Tarte citron revisitée façon crumble  
  2.00 €
- Mini note sucrée (Flaune ou Tarte citron ou glace vanille)  
  3.00 €
- Café gourmand  
  7.50 €
Notre plateau des 7 Caves de Roquefort

On raconte qu’un pastre amoureux, pour suivre une bergère, aurait oublié du pain et du fromage de brebis dans une grotte du Combalou. Revenant quelques temps plus tard en ce lieu, il les découvrit couverts de moisissures. Il goûta le fromage et s’en régala. Le Roquefort est né. Gardien de ce savoir-faire, l’homme entretient cette tradition au plus profond de ses caves et à chaque fois, le miracle s’accomplit.

**Maitre artisan Carles**
Roquefort crémeux et peu salé, surprenant tant par sa typicité que par sa pâte onctueuse et son bleu profond.

**Maître artisan “Le vieux berger”**
Roquefort issu d’une maison artisanale. Fromage à la croute luisante et fine et à la saveur puissante.

**“La petite cave” de Gabriel Coulet**
Roquefort très crémeux et très persillé, typé en goût sans être corsé. Cette sélection est vendue exclusivement en épicerie fine et chez les restaurateurs sélectionnés.

**“Le bio” de Papillon**
Fromage se caractérisant par une pâte de couleur blanche à ivoire à l’aspect velouté et une texture onctueuse. Ses caves veinées d’un bleu intense lui donnent un goût et une typicité généreuse.

**“La pastourelle” de la coopérative agricole**
Roquefort de qualité reconnu grâce à sa pâte veloutée claire aux veinures bleues réparties de façon homogène.

**“Le Baragnaude” de Société**
Roquefort fin et onctueux développant en bouche un bouquet aromatique qui, porté par une texture onctueuse se diffuse lentement pour terminer sur une note de noisette.

**Vernières**
Sa sélection rigoureuse et son affinage maîtrisé procure à ce fromage une onctuosité particulière et en font un roquefort typé au caractère généreux.
Les bergers du Larzac

La Coopérative “Les Bergers du Larzac” est née en 1996 à l’initiative de 11 éleveurs voulant valoriser leur lait de brebis par la production d’une gamme de fromages respectant la tradition.

“La Marotte”
Tomme de brebis à pâte pressée contenant des notes florales. Affinée à la Bastide Pradines dans d’anciennes caves de Roquefort.

“L’Enealat”
Camembert de brebis coulant et fondant. Affiné deux semaines en caves naturelles.

“Le Péral de Brebis”
Fromage à pâte molle et croûte fleurie ronde et subtile à texture souple et crémeuse.

Les vins

- “L’accord du Terroir”
Faugères ou Pic Saint Loup

- “L’accord de Douceur”
Gaillac douceur d’Automne Blanc
(Vin doux et sucré amenant une note de finesse en bouche)

- “L’accord de Fraîcheur”
Jurançon Blanc
(Blanc sec au nez floral amenant une note de fraîcheur en bouche)

Tous ces vins sont servis au verre : 3,80 €
Nos Boissons

Les apéritifs
- Pastis, Ricard, Casanis 2 cl
- Muscat, Porto 5 cl
- Suze, Avéze 5 cl
- Kir 14 cl
- Martini rouge ou blanc 5 cl
- Coupe Gaillacoise 14 cl

Les boissons fraîches
- Soda - coca-cola, orangina
- Schweppes tonic 25 cl
- Jus de fruits 25 cl
- (orange, ananas, abricot, poire, ACE)
- Cocktail de fruits
- Vittel, San Pellegrino 5 cl
- Vittel, San pellegrino 1 l

Les régionaux
- Vin de noix
- Vin de châtaigne
- Vin de cerise
- Vin de fraise
- Vin de coing 5 cl

Les boissons chaudes
- Café expresso 8 cl
- Café nespresso (lungo, forte, decafeinato)
- Grand café 16 cl
- Thé, infusion 16 cl
- Le "grog de papi" (cognac ou armagnac)

Les digestifs
- Calvados, armagnac, cognac
- Eau de vie de poire williams ou de prune du Périgord
- Liqueur du Larzac
- Whisky 4 cl

Les bières pression
- Stella Artois 25 cl
- Leffe 25 cl
- Leffe 33 cl
- Leffe 50 cl
Complexe Hôtelier Hôtel Restaurant Cap Vert

1, rue Henri Michel (entrée rue Lamartine) • 12400 Saint-Affrique

Tél. Service Groupes : 05 65 98 23 44 • Tél. Service Réservations : 05 65 98 23 41

E-mail : reception@hotel-capvert.com
<table>
<thead>
<tr>
<th>Rouge (+ droit de bouchon de 5€)</th>
<th>Prix caveau</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>AOC Gaillac - Domaine de la croix des marchands - 50 cl - 13,5°</td>
<td>3,50 €</td>
</tr>
<tr>
<td>AOC Gaillac - Domaine de la croix des marchands - 75 cl - 13,5°</td>
<td>5,20 €</td>
</tr>
<tr>
<td>AOC Gaillac - Domaine Labarthe - Cuvée Guillaume - 75 cl - 13,5°</td>
<td>13,00 €</td>
</tr>
<tr>
<td>AOC Minervois - Mas Paumharel - 75 cl - 13,5°</td>
<td>5,50 €</td>
</tr>
<tr>
<td>AOC Côtes de Millau - Cuvée Montrozier - 75 cl - 12,5°</td>
<td>8,80 €</td>
</tr>
<tr>
<td>AOP Terrasse du Larzac - Clara - 75 cl - 14°</td>
<td>10,50 €</td>
</tr>
<tr>
<td>AOC Faugères - Domaine Ollier-Taillefer - les Collines - 75 cl - 13,5°</td>
<td>11,00 €</td>
</tr>
<tr>
<td>AOC Pic Saint-Loup - Taurus - 75 cl - 13,5°</td>
<td>12,50 €</td>
</tr>
<tr>
<td>AOC Saint-Nicolas de Bourgueil - Domaine de la Contrie - 75 cl - 12°</td>
<td>10,00 €</td>
</tr>
<tr>
<td>AOC Bordeaux - Château La Favière - 75 cl - 12°</td>
<td>15,00 €</td>
</tr>
<tr>
<td>AOC Saint-Émilion - Château Robin des Moines - 75 cl - 13°</td>
<td>18,00 €</td>
</tr>
<tr>
<td>AOC Pauillac - Grand cru classé - Château Batailley - 75 cl - 13°</td>
<td>49,00 €</td>
</tr>
<tr>
<td>AOC Pommard - Maison Jaboulet-Verchère - 75 cl - 13°</td>
<td>29,00 €</td>
</tr>
<tr>
<td>AOC Côte-Rôtie - «Bonnevaux» - De la famille Boutin - 75 cl - 13°</td>
<td>43,00 €</td>
</tr>
</tbody>
</table>
Carte des vins

Profitez d'un prix caviste pour emporter une bouteille

<table>
<thead>
<tr>
<th>Rosé (+ droit de bouchon de 5 €)</th>
<th>Prix caveau</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>AOC Gaillac - Domaine Labarthe - 75 cl - 13,5°</td>
<td>8,00 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Vin du mois (voir ardoise)</td>
<td>12,00 €</td>
</tr>
</tbody>
</table>

<table>
<thead>
<tr>
<th>Blanc (+ droit de bouchon de 5 €)</th>
<th>Prix caveau</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>AOC Gaillac - La Croix des Marchands - Douceur d'Automne - doux - 12,9°</td>
<td>8,80 €</td>
</tr>
<tr>
<td>AOC Gaillac - La Croix des Marchands - Fraîcheur perlée - sec - 12,5°</td>
<td>5,80 €</td>
</tr>
<tr>
<td>AOC Picpoul de Pinet - Cave de l'Ormarine - Cuvée Prestige - 12,5°</td>
<td>8,90 €</td>
</tr>
</tbody>
</table>

<table>
<thead>
<tr>
<th>Champagnes (+ droit de bouchon de 10 €)</th>
<th>Prix caveau</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>AOC Gaillac demi-sec méthode ancestrale - 75 cl - 10°</td>
<td>8,20 €</td>
</tr>
<tr>
<td>AOC Champagne - Février - 75 cl - 12°</td>
<td>20,00 €</td>
</tr>
<tr>
<td>AOC Champagne - Roederer - 75 cl - 12°</td>
<td>44,00 €</td>
</tr>
</tbody>
</table>