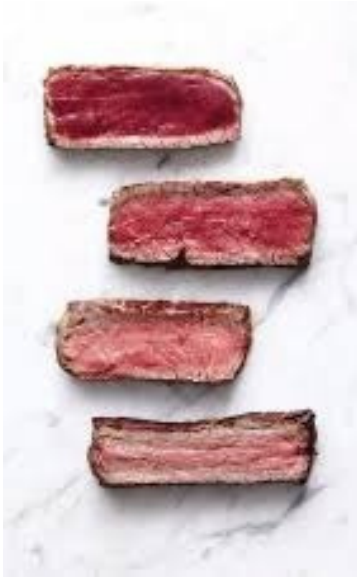
Hôtel Restaurant Les 2 Rives

Nos cuissons Boeuf et Agneau

- **BLEU :** L'EXTÉRIEUR DE LA VIANDE EST COLORÉ ET CHAUD MAIS L'INTÉRIEUR À PEINE TIÈDE ET BIEN ROUGE.
- **SAIGNANTE OU ROSÉ :** LA CROÛTE EST MINCE, DORÉE ET BIEN CHAUDE, L'INTÉRIEUR EST CHAUD ET D'UN ROUGE UN PEU MOINS SOUTENU
- **À POINT :** LA CROÛTE EST PLUS ÉPAISSE ET BIEN DORÉE, L'INTÉRIEUR EST PLUS PÂLE, TIRANT SUR LE ROSE, ENCORE MOELLEUX ET JUTEUX
- **BIEN CUITE :** LA CROÛTE EST ÉPAISSE, L'INTÉRIEUR EST BRUN, CUIT EN TOTALITÉ ET UNIFORMÉMENT



Cooking beef and lamb

- **BLUE:** THE OUTSIDE OF THE MEAT IS COLORFUL AND HOT, BUT THE INSIDE IS BARELY HOT AND VERY RED
- RARE: THE RIND IS THIN, GOLDEN AND VERY HOT, THE INSIDE IS WARM AND OF A SLIGHTLY LESS INTENSE RED.
- MEDIUM : THE CRUST IS THICKER AND NICELY GOLDEN, THE INSIDE IS PALER, PINKISH, STILL SOFT AND JUICY
- WELL DONE: THE CRUST IS THICK, THE INSIDE IS BROWN, COOKED COMPLETELY AND EVENLY



Logis Hotels Restaurants depuis 1948 — Hôtel Cosy — Restaurant Gourmand

Prix net

Cuisine Maison Certifiée Maître Restaurateur

Savourer, en Lozère, naturellement !

Hôtel Restaurant Les 2 Rives

Nos Coup de cœur du moment

Durée de préparation
30 minutes

Pièce d'Aubrac

- ENTRECOTE D'AUBRAC = 240/260 GR — 35.00€

Les cuisses de grenouilles / pers

- CUISSES DE GRENOUILLES EN PERSILLADE (ENVIRON 400GR) — 25.00 €
  DEEP FRIED FROG'S LEGS IN PARSLEY SAUCE

Friture de truitelles de St Frézal / pers

- DISPONIBLE À PARTIR DE FIN AVRIL (250GR) — 21.00 €
  FRIED YOUNG TROUT (250 GR)

L'INFORMATION CONCERNANT LES INGRÉDIENTS ALLERGÈNES DE NOS PRÉPARATIONS EST DISPONIBLE SUR DEMANDE.

MENU ENFANT À 15.00€

À LA CARTE : FORMAT BAMBIN
PLAT ET DESSERT OU
GLACE DE LOZÈRE LE FERMIER GOURMAND
+
UN SIROP

VOUS ACCOMPAGNEZ UN DE VOS PROCHES, MAIS VOUS NE MANGEZ PAS. UN DROIT DE COUVERT DE 15 € VOUS SERA FACTURÉ

Prix net

Logis Hotels Restaurants depuis 1948 — Hôtel Cosy — Restaurant Gourmand

Cuisine Maison Certifiée Maître Restaurateur

Savourer, en Lozère, naturellement !

Hôtel Restaurant Les 2 Rives

Menu Urugne

Formule à 29.80 € : Entrée + Plat + Dessert

Formule à 25,50 € : Entrée + Plat ou Plat + Dessert

Nos entrées au choix (à la carte 12€)

Salade de lentilles du GAEC INOS, œuf mollet de la Maison Delcros,
cébettes, petits croûtons et lard croustillant
GAEC INOS lentil salad, soft-boiled egg from Maison Delcros,
spring onions, crispy croutons and crispy bacon

Ou

Velouté de carottes rôties au cumin et crème légère
Roasted carrot velouté with cumin and light cream

Ou

Fricandeau maison, sauce tomate, gratiné au Fondant de Lozère
Homemade fricandeau, tomato sauce, topped with melted Fondant de Lozère cheese

Nos plats au choix (à la carte 20€)

Joue de porc rôtie à la Bière 48, légumes rôtis et pommes de terre grenailles
Roasted pork cheek braised in Bière 48, served with roasted vegetables and baby potatoes

Ou

Suprême de volaille de la Maison Delcros, sauce aux champignons, accompagné de son gratin
Maison Delcros chicken supreme, mushroom sauce, served with a potato gratin

Ou

Filet de dorade, purée de vitelotte, fenouil rôti à l'orange
Sea bream fillet, Vitelotte potato purée, roasted fennel with orange

ou

Champignons farcis aux légumes, petite sauce aux champignons
Mushrooms stuffed with vegetables, served with a mushroom sauce

Ou

Suggestion du jour (sauf le dimanche midi et jour fériés)
Suggestion of the day (except Sunday lunch and day off)

Logis Hotels Restaurants depuis 1948 — Hôtel Cosy — Restaurant Gourmand

Cuisine Maison Maître Restaurateur

Prix net

Savourer, en Lozère, naturellement !

Hôtel Restaurant Les 2 Rives

Menu du Loi

Formule à 39 € : Entrée + Plat + Dessert

Formule à 33 € : Entrée + Plat ou Plat + Dessert

Nos entrées au choix (à la carte 16€)

100 % Elevage Rodier - 100% Aubrac

Carpaccio de bœuf, sauce piccata & copeaux de Tome de Rodes

Beef carpaccio from Élevage Rodier, piccata sauce

and shavings of Tome de Rodez cheese from Élevage Rodier

Ou

Rillettes de truite de Saint-Frézal, pain grillé, pickles et chantilly au citron

Saint-Frézal trout rillettes, toasted bread, pickles and lemon whipped cream

Nos plats au choix (à la carte 24€)

Bavette de bœuf d'Aubrac, pommes de terre et échalotes confites

Sauce du moment

Aubrac beef flank steak, potatoes and caramelised shallots

Fournisseurs :

élevage rodier - boucherie mejean - Sté Bousquet Viande

OU

Pavé de saumon, sauce vierge, légumes rôtis de saison et purée de céleri

Salmon fillet, vierge sauce,

seasonal roasted vegetables and celeriac purée

Prix net

Logis Hotels Restaurants depuis 1948 — Hôtel Cosy — Restaurant Gourmand

Cuisine Maison Maître Restaurateur

Savourer, en Lozère, naturellement !

Hôtel Restaurant Les 2 Rives

Nos Desserts

au choix (à la carte 9€)

Mille-feuille revisité, croustillant à la vanille et au sureau du jardin

Reimagined mille-feuille, crispy vanilla pastry with elderflower from the garden

Ou

Cheesecake rhum-raisin, confit de raisins, gelée de rhum et glace du Fermier Gourmand

Rum and raisin cheesecake, raisin confit, rum jelly and ice cream from Fermier Gourmand

Ou

Mousse au chocolat Dulcey et pommes caramélisées, sauce caramel à la pomme

Dulcey chocolate mousse and caramelised apple, apple caramel sauce

ou

Finger citron basilic meringué

Lemon and basil finger cake with meringue

ou

Assiette de fromages de pays de Lozère et de l'Aveyron

Selection of local cheeses from Lozère and Aveyron

ou

Suggestion du jour (sauf le dimanche midi et jour fériés)

Suggestion of the day (except Sunday lunch and day off)

Le Label Maitre Restaurateur

Le titre Maitre Restaurateur est le seul titre délivré par l'Etat pour la restauration française.

Notre restaurant a renouvellé ce titre en 2023, grâce au travail de toute l'équipe.

Ce label, inscrit dans la loi de Consommation, s'appuie sur un cahier des charges qui mêle professionnalisme et qualification du chef, traçabilité et saisonnalité des produits.

The title of master restaurateur is the only title delivered by the State for french restauration

Our restaurant acquired this title in 2023 thanks to the work of the Chef and the entire staff. This title is officially delivered by the State. It guarantes, for our guests, homemade cooking with fresh products, a warm welcome and the respect of hygiene and security in the kitchen of our restaurant.

Logis Hotels Restaurants depuis 1948 — Hôtel Cosy — Restaurant Gourmand

Cuisine Maison certifiée Maître Restaurateur

Prix net

Savourer, en Lozère, naturellement !