



Comme à la maison

Dienstag bis Sonntag

+ 33 5 65 60 33 58

www.orestomillau.com

Google



Tripadvisor



Gericht

SERVIERT MIT

HAUSGEMachten POMMES

UND

SALAT

Entenbrust Thymian und Honig (ganz) (Herkunft Frankreich) 26€00
Magret de canard thym et miel (entier) (origine France)

Lammbrries mit Petersilie (Herkunft Frankreich) 24€00
Ris d'agneau à la persillade (origine France)

Lachssteak mit Schnittlauchsauce 18€50
Pavé de Saumon sauce ciboulette

Knuspriges Hähnchen mit Foie-Gras-Waldsauce 20€00
Croustillant de poule au foie gras sauce forestière

Pilzomelett, Pommes und Salat 15€50
Omelette champignon, frites et salade

Warmer ganzer Camembert mit Landschinken und Honig 19€50
Camembert entier chaud au jambon de pays et miel

Kalbsflanksteak mit Gorgonzolasauce (Ségala) (Herkunft Frankreich) 19€50
Bavette de veau sauce Gorgonzola (Ségala) (origine France)

Flankensteak mit Rocamadour und Schalotten (Aubrac) (Herkunft Frankreich) 21€50
Bavette au Rocamadour et échalotes (Aubrac) (origine France)



BLEU



SAIGNANT



À POINT



CUIT

Aligot-Wurst (Herkunft Frankreich) 22€00
Aligot saucisse (origine France)

LOKALE SPEZIALITÄT

Ravioli mit Roquefort-Käse und Walnüssen 17€50
Ravioles au roquefort et noix

Teller mit **hausgemachten Pommes** 6€00
Assiette de frites maison

Aligot 8€00
Assiette d'Aligot

Salades

Croustillant de chèvre chaud

Salat, Tomaten, Zwiebeln, Speck, hartgekochtes Ei, Vieux Rodez Käse, Pommes Frites und knuspriger Ziegenkäse mit Honigcoulis 19€00

Salade Fraîcheur

Salat, Tomaten, rote Zwiebeln, Feta, Melone, Gurke, Paprika, hartgekochtes Ei, Walnüsse und Käsewürfel 19€00

Burger

SERVIERT MIT HAUSGEMachten POMMES UND SALAT

Beef Burger **Klassischer** (Herkunft Frankreich)
Burger boeuf classic Original (origine France)

16€00

DOPPELT

20€00

Beef Burger mit **Ziegenkäse**
Burger boeuf au chèvre (origine France)

17€00

21€00

Beef Burger mit **Roquefort-Käse**
Burger boeuf au roquefort (origine France)

16€00

21€00

Beef Burger mit **Bacon**
Burger boeuf au Bacon (origine France)

17€50

21€50

Beef Burger mit **drei Käsesorten**
Burger boeuf aux 3 fromages (origine France)
(Cheddar, goat cheese, roquefort cheese)

19€50

24€50

Beef Burger mit **Chorizo**
Burger boeuf au Chorizo

17€50

21€50



BLEU



SAIGNANT



À POINT



CUIT

Hausgemachte Desserts

Schokoladenfondant mit Pudding und Schlagsahne
Fondant au chocolat crème anglaise & chantilly 6€00

Kastanienkuchen mit Pudding und Schlagsahne
Moelleux à la châtaigne crème anglaise & chantilly 6€00

Crème brûlée mit gesalzene Butterkaramell
Crème brûlée au caramel beurre salé 6€00

Flaune (lokales Dessert) Flan-Tarte aus Schafsmilch
Flaune (dessert local) Tarte au Flanc au lait de brebis 7€50

Tarte Tatin mit Schlagsahneeis
Tarte Tatin boule de glace chantilly 7€00

Profiterole, geschmolzene Schokolade und Schlagsahne
Profiterole glace de la semaine, chocolat fondu & chantilly 8€00

Bananensplit, Vanilleeis, Schokolade, Erdbeere, geschmolzene Schokolade und Schlagsahne
Banana Split vanille chocolat fraise, chocolat fondu & chantilly 8€00

Eiscreme

Grand Cru Kaffee
Gesalzene Butterkaramell
Karibische Schokolade
Mont d'Aubrac Honig
Pistazien-Auswahl
Mandel-Praline
Griechischer Joghurt
Rum und Rosinen
Vanille und Bourbon

Zusätzliche Schlagsahne 1€00



Sorbet-Eis

Vollfruchtige gelbgrüne Zitrone
Vollfruchtige Erdbeere
Vollfruchtige Himbeere
Vollfruchtige Mandarine
Vollfruchtige Williamsbirne

1 Kugel 2€50
2 Kugeln 4€50
3 Kugeln 5€00



Weine



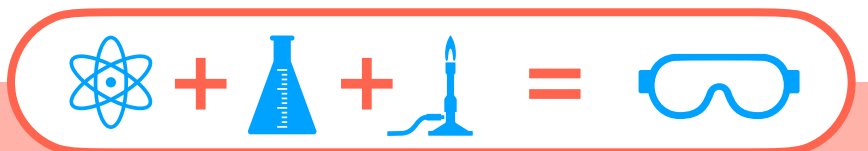
Glas, Krug und Flasche <i>Glass pitcher bottle</i>	 Glas 12cl	 Krug 25cl	 Krug 50cl	 75cl
Pinot noir Pays d'Oc Rouge	4€00	8€00	12€50	18€00
Terrasse du Larzac Rouge <i>Col du Massroussin</i>	5€50	11€00	18€00	22€00
Bonne Pioche Rouge <i>Domaine Clavel</i>	6€50	12€00	20€00	36€00
Girondas Rouge <i>Domaine Raspail</i>	8€50	16€00	30€00	43€00
Puech Haut Prestige Rouge	7€00	14€50	25€00	34€50
Puech Haut Tête de Bélier Rouge	14€00	26€00	48€00	68€00
Question d'équilibre Rosé <i>Pays d'Oc gris</i>	5€50	9€50	16€50	22€00
Clos du Lucquier Rosé <i>IGP Hérault</i>	6€00	10€00	17€00	21€00
Côté de Gascogne Uby Moelleux	5€50	9€50	16€50	22€00
Saint Guilhem Petit Loup Chardonnay <i>IGP</i>	4€00	8€00	12€50	18€00





Alkoholfreies Getränk

Coca-Cola , Fruchtsaft, Eistee, Schweppes Tonic oder Zitrusfrüchte, Sprite, Fanta, Orangina, Perrier	3€70
Flasche Wasser	3€20
San Pellegrino , Badoit	4€70
Kaffee, Tee , Eisenkraut	1€90
Wiener Kaffee	4€20



Alkoholische Getränke

Kir: Pfirsich, Grapefruit, Brombeere, schwarze Johannisbeere Weißer oder roter Martini, Porto, Muscat, Suze	3€70
Ricard	2€50
Whisky, Wodka, Rum, Gin, Get 27, Baileys	7€00
Birne, Mirabelle, Himbeere, Cognac, Armagnac	7€00



Bier

Aubrac <i>blondes</i> 33cl	LOKAL	ALC. VOL. 5,6 %	4€70
Aubrac <i>weißes</i> 33cl	LOKAL	4,9 %	4€70
Aubrac <i>bernsteinfarbenes</i> 33cl	LOKAL	5,0 %	4€70
Aubrac <i>dunkles</i> 33cl	LOKAL	8,0 %	4€70

