

ANNEXE TARIFS 2026-2027 : BAR - RESTAURANT - YOURTE

	Tarifs TTC
Les boissons non alcoolisées :	
Jus de fruits	4,00 €
Sirop (pêche, menthe, grenadine, citron, violette, orgeat)	2,80 €
Diabolo	3,50 €
Gambetta	3,50 €
Limonade 33cl	4 €
Coca Cola	4 €
Soda 33cl (orangina, oasis, schweppes, ice tea)	4,00 €
Perrier 33cl	4,00 €
Eau minérale 50cl	2,80 €
San Pellegrino 100cl	6,50 €
Les apéritifs :	
Pastis	3,50 €
Martini	4 €
Rinquiquin	5 €
Kir	5 €
Whisky 4cl	7 €
Apérol Spritz	9,50 €
cocktail	11,00 €
cocktail sans alcool	7,00 €
Prosecco	6 €
Les digestifs :	
Génépi	5 €
Limoncello	5 €
Les bières :	

Bière Bouteille 33cl (blonde, ambrée, blanche, ipa, brune)	7 €
Pression	4,00 €
Panaché	4 €
Les boissons chaudes :	
Café / déca	1,90 €
Thé bio	3,00 €
Infusion bio	3,00 €
Café crème	3,50 €
Chocolat	3,50 €
Chocolat Viennois	4,00 €
Vin :	
Château Rousset, AOP Pierrevert 75cl	26 €
Domaine de la Blaque Prestige 75cl	36 €
château pas du cerf	28 €
chardonnay	26 €
pomerol	34 €
saint emilion	28 €
pessac léognan château lafont	35 €
saint joseph	33 €
champagne	60 €
Domaine Gayda 75 cl	34 €
Verre 12,5cl	5,00 €
Bouteille 50cl	17 €
Les entrées et salades :	
Salade verte	4 €

Envoyé en préfecture le 13/10/2026

Reçu en préfecture le 13/10/2026

Publié le

ID : 004-200068625-20261013-2026_05_20-DE

Mise en bouche	7 €
Entrée du moment	9 €
Soupe	10 €
Saucisson apéro	11 €
Salade Ratéry	12 €
Les plats :	
tartare	22 €
ceviche	24 €
ris de veau	26 €
Pièce du boucher	22 €
Cuisse de Canard	19 €
Boîte chaude, charcuterie, salade	21 €
Raclette	23 €
Burger	18 €
Burger de Ratéry	21 €
Gratin	18 €
Planche de Ratéry	22 €
Pieds et paquets	19,50 €
Plat du jour	17 €
Suggestion	19 €
Création du jour	21 €
Le coup de cœur du chef	25 €
Le plat de saison	23 €
Plateau fruits de mer	29 €
Lasagne	17 €
tomahawk environ 1,100 kg pour 2 pers	75 €
Planche dégustation Aubrac de Méailles	26 €
Plat événementiel	27 €
Mâchon	28 €
Brunch	19 €
Salade du moment	19 €
Omelette du moment	15 €
Poêlée gourmande	22 €
Menu du soir sur réservation (apéritif, entrée, plat, dessert, café, digestif)	41 €

Menu enfant	13 €
Les desserts :	
Dessert maison	7 €
Crêpe au sucre	4 €
Crêpe coulis	5 €
Crêpe grand marnier	6 €
Fromage blanc	5 €
Glace 2 boules	5,50 €
supplément chantilly 0,50 €	0,50 €
Yourte :	
Nuitée privatif 6 personnes (linge compris)	190 €
Lit supplémentaire	10 €
Petit déjeuner	12 €
Repas du pensionnaire (soupe/plat/dessert)	25 €

Envoyé en préfecture le 13/10/2026

Reçu en préfecture le 13/10/2026

Publié le

ID : 004-200068625-20261013-2026_05_20-DE

Envoyé en préfecture le 13/10/2026

Reçu en préfecture le 13/10/2026

Publié le

ID : 004-200068625-20261013-2026_05_20-DE

Envoyé en préfecture le 13/10/2026

Reçu en préfecture le 13/10/2026

Publié le

ID : 004-200068625-20261013-2026_05_20-DE