

GUIDE

PRODUITS LOCAUX
RESTAURATION
ÉVÉNEMENTS

GOURMAND

PRODUITS DU TERROIR

COMMERCES DE BOUCHE

RESTAURANTS & BARS

ESPACES DÉGUSTATION PRODUITS DE LA FERME, LOCAUX & FOOD-TRUCK

INSTANTS GOURMANDS

VISITES DE FERMES & ENTREPRISES

RECETTES LOCALES

BOUTIQUE CÔTÉ CUISINE



OFFICE DE TOURISME
de l'aubrac aux
gorges du tarn

LE MASSEGROS LA CANOURGUE CHANAC ST-GERMAIN-DU-TEIL

GORGES DU TARN AUBRAC GRANDS CAUSSES VALLÉE DU LOT

www.aubrac-gorgesdutarn.com



Sommaire

© B. Colomb - Lozère Sauvage pour PACT Aubrac

NOS PRODUITS DU TERROIR

P. 5 à 11

LES REVENDEURS DE PRODUITS LOCAUX

P. 12

LES RESTAURANTS, BARS

ESPACES DÉGUSTATION PRODUITS DE LA FERME, FOOD TRUCK

P. 13 à 24

Autour de la Canougue / St-Germain-du-Teil

P. 13 à 17

Autour du Masegros / Les Vignes

P. 18 à 21

Autour de Chanac

P. 22

Food-truck

P. 23

MON ITINÉRAIRE GOURMAND

P. 24 à 25

VISITES DE FERMES ET ENTREPRISES

P. 26 à 29

LES RECETTES LOCALES

ET IDÉES RECETTES DE NOS PARTENAIRES

P. 30 à 33

INSTANTS GOURMANDS

P. 34 à 36

SHOPPING USTENSILES ET ARTICLES DE CUISINE

P. 37 à 38

NOS SUPPORTS

ET RÉSEAUX SOCIAUX

P. 39



© B. Colomb - Lozère Sauvage pour Lozère Tourisme.

BIENVENUE

DE L'AUBRAC AUX GORGES DU TARN :

«Une destination en tous points gourmande !»

Que ce soit sur le **plateau de l'Aubrac**, sur les **Grands Causses**, dans la **Vallée du Lot** ou dans les **Gorges du Tarn**, vous trouverez de nombreux **produits locaux savoureux** issus d'un terroir d'exception. Au cœur de la Lozère, dégustez de nombreux mets et spécialités plus succulents les uns que les autres... ICI, que vous soyez fin gourmet ou grand gourmand, vous trouverez à coup sûr votre bonheur !

Vivez l'essentiel et laissez-vous guider par une **expérience gustative mémorable ancrée dans nos traditions...**

Dans ce guide, partez à la découverte de nos **producteurs, artisans, commerçants, restaurateurs...** qui sauront vous accueillir et vous transmettre leur passion.

Venez faire frétiler votre palais et passer un **séjour 100% gourmand de l'Aubrac aux Gorges du Tarn !**



Pour plus d'informations, n'hésitez pas à nous contacter sur notre **site internet** ou via nos **réseaux sociaux** :



www.aubrac-gorgesdutarn.com



[@aubracgorgesdutarn](https://www.instagram.com/aubracgorgesdutarn)



[@gorgesdutarn](https://www.tiktok.com/@gorgesdutarn)



[@aubracgorgesdutarn](https://www.facebook.com/aubracgorgesdutarn)

Légendes et pictogrammes

Nos produits du terroir

-  Fromages et produits laitiers
-  Viandes et poissons
-  Chocolats et confiseries
-  Farines et pains locaux
-  Boissons

Restaurants et bars

-  Restauration traditionnelle
-  Restauration semi-gastronomique
-  Restauration rapide
-  Dégustation produits de la ferme
-  Chèque vacances
-  Ticket restaurant
-  Chèque déjeuner
-  Pass restaurant
-  Swile
-  Apetiz
-  Dégustation produits locaux
-  Carte bancaire
-  Animaux acceptés
-  Bar
-  Terrasse
-  Anglais
-  Espagnol
-  Italien
-  Portuguais
-  Hollandais

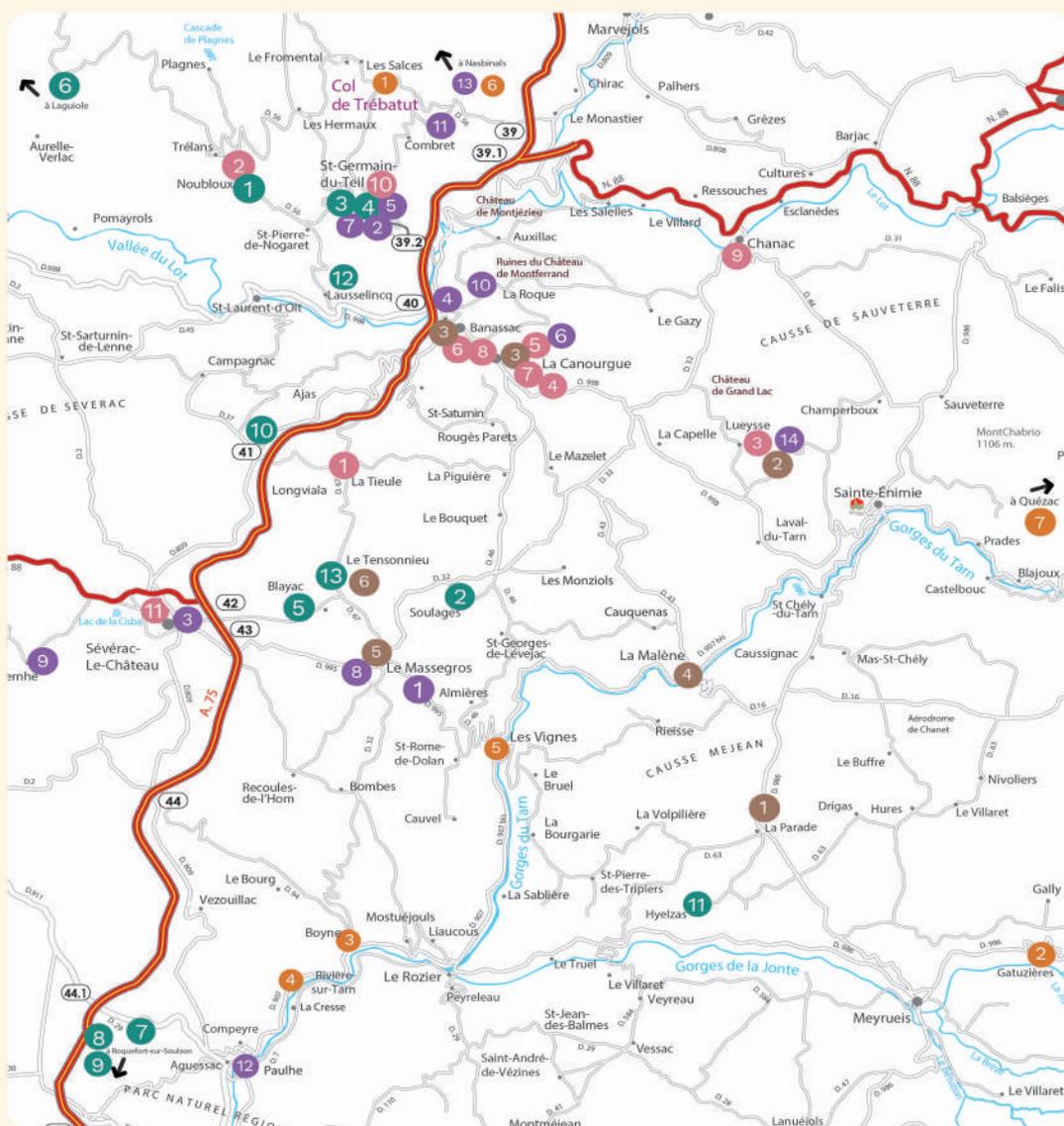
Visites de fermes et entreprises

-  Fromages et produits laitiers
-  Viandes et poissons

Nos produits du terroir

De l'Aubrac aux Gorges du Tarn est une destination riche en produits locaux et en traditions. Vous trouverez chez nous un grand choix de produits issus de producteurs de proximité : viande d'Aubrac, charcuterie, fromages de vache, de brebis et de chèvres, vins, bières, chocolats et confiseries...

Retrouvez sur la carte ci-dessous l'ensemble des **produits locaux de notre région***:



*Retrouvez les numéros, produits et producteurs correspondants à la carte dans les pages suivantes.

Les fromages et produits laitiers

©Nature Sens'ible

Notre destination est **un territoire rural** où l'agriculture est une des principales activités économiques. Les **fromages** produits traditionnellement dans la région sont essentiellement des fromages de **brebis** de race Lacaune (tomes, Roquefort...) mais aussi de **vaches** (Laguiole, tome fraîche pour l'aligot, tome au lait cru, lait entier...) et de **chèvres** (Cabrou...). Côté sucré : les **yaourts fermiers au lait de brebis** voient eux aussi le jour chez nos producteurs, et notamment les **yaourts biologiques** ...



© Les coflocs pour Lozère tourisme

... encore plus gourmand : les **glaces au lait de brebis bio et au lait de vache**, et desserts lactés fabriqués artisanalement !

OÙ RETROUVER CES PRODUITS ?

- 1 Fromages de chèvre alpine « Le cabrou d'Aubrac » | Elevage Rodier | 07 87 38 59 88 Noubloix 48340 Trélans
- 2 Fromages de brebis « Le Lévéjac » | GAEC le Lévéjac | 06 33 88 62 03 | Soulagès 48500 St Georges de Lévéjac
- 3 Fromage de vache « Laguiole AOP » | La ferme du Teil | 07 87 53 99 76 | 48240 St-Germain-du-Teil
- 4 Fromage de vache brune | Saveur Lozère | 06 85 92 81 13 | Mascoussel 48340 St-Germain-du-Teil
- 5 Fromages de brebis | Ferme Seguin | 06 71 92 53 13 | Blayac 12150 Séverac-le-Château
- 6 Tome fraîche et aligot | Coopérative Jeune Montagne | 05 65 44 35 54 | La Borie Neuve 12210 Laguiole
- 7 Roquefort Gabriel Coulet | 05 65 59 24 27 | 12250 Roquefort-sur-Soulzon
- 8 Roquefort Papillon | 05 65 67 23 50 | 12250 Roquefort-sur-Soulzon
- 9 Roquefort Société | 05 65 58 58 08 | 12250 Roquefort-sur-Soulzon
- 10 Yaourts au lait de brebis bio | Tradi Bergère | 07 66 67 89 20 | Farnajous 12560 Campagnac
- 11 Glaces artisanales au lait de brebis bio | Glacier à la ferme Armand et Marie 06 64 77 44 86 Hyelzas 48150 Hures-la-Parade
- 12 Crèmes glacées au lait de vache et brebis, lait en bouteille, desserts lactés... Le fermier gourmand | 06 40 20 84 67 / 06 43 14 01 52 | Lausselenq 48340 Saint-Pierre-de-Nogaret
- 13 Crèmes glacées au lait de chèvre et produits laitiers... | GAEC du Point Sublime 06 51 10 67 33 | Le Tensonnieu 48500 Masegros-Causses-Gorges



© B. Colomb - Lozère Sauvage pour PACT Gorges du Tarn



© B. Colomb - Lozère Sauvage pour PACT Gorges du Tarn



6

LE SAVIEZ-VOUS ?

La Salakis

La Fromagerie du village du Masegros est la plus grande laiterie au monde en lait de brebis. Sa spécialité fromagère est la SALAKIS fabriquée avec du lait collecté dans les départements de l'Aveyron, de la Lozère, de l'Hérault, du Gard, du Tarn et de l'Aude.



Les viandes et poissons

© Thibaut VERGOZ - pour Lozère Tourisme

Terre d'élevage au coeur des contrées lozériennes, notre destination possède de **nombreux producteurs de viandes, poissons, charcuterie et préparations locales**. Parmi les viandes locales, la plus célèbre est la **viande de bœuf Aubrac**, issue d'une race locale (plateau de l'Aubrac) historique, à la fois tendre et savoureuse...



LE SAVIEZ-VOUS ?

La race Aubrac :

De couleur froment, les vaches Aubrac sont reconnaissables à leurs grands yeux noirs entourés de longs cils qui semblent maquillés. Idéale pour la production de viande, la race Aubrac est réputée pour ses grandes qualités d'élevage et de rusticité.



Il est également possible de découvrir des **mets d'exception**, traditionnels ou plus atypiques: du porc fermier (notamment avec la fameuse saucisse rôtie), du canard ou, plus étonnant, de l'autruche ou du chevreau... Amateurs de **goûts originaux et bien marqués**, à vous de tester ces viandes de caractère...

Côté poisson...

Vous ne pourrez passer dans la région sans goûter les **truites fario et arc-en-ciel** sous toutes leurs formes : truites fraîches ou fumées, rillettes...



Et notamment la fameuse «truite de Saint-Frézal» !



OÙ RETROUVER CES PRODUITS ?

- 1 Viandes et produits à base de canards et autruches
Ferme « Aux saveurs d'autre foie » / 06 52 75 88 91 / 48500 la Tieule
- 2 Viandes de bœuf et veau Aubrac, porc fermier, charcuterie
Elevage Rodier / 07 87 38 59 88 / Noubloux 48340 Trélans
- 3 Viande d'agneau bio de Lozère
GAEC de Lueysse / 06 89 23 53 34 / Lueysse 48500 Laval-du-Tarn
- 4 Truite de St Frézal | Ferme aquacole de la source du Frézal
06 73 17 74 89 ou 04 66 32 83 54 / 48500 la Canourgue

BOUCHERS ET CHARCUTIERS LOCAUX :

- 5 Boucherie/Charcuterie Labaume / 04 66 32 80 28 / 48500 la Canourgue
- 6 Artisans et paysans du Gévaudan / 04 66 32 87 93 / 48500 Banassac
- 7 Boucherie/Charcuterie Joyes / 04 66 32 80 49 / 48500 la Canourgue
- 8 Boucherie/Charcuterie/Traiteur Frézal / 04 66 32 81 76 48500 Banassac
- 9 Boucherie/charcuterie Paris / 04 66 48 19 34 / 48230 Chanac
- 10 Boucherie/Charcuterie St-Germanaise (Méjean) / 04 66 32 61 90
48340 Saint-Germain-du-Teil
- 11 Boucherie/Charcuterie Chez Adou / 05 65 71 61 95 / 12150 Séverac-le-Château

ON A TESTÉ POUR VOUS :

- Les aiguillettes farcies au foie gras - Aux Saveurs d'autre foie
- Charcuterie de boeuf, confit de boeuf, andouillette, chevreau... - Elevage Rodier
- Le fricandeau, le boeuf «label rouge», la saucisse d'herbe - Bouch./Charcut. St-Germanaise
- Le pavé canourguais - Bouch./Charcut. Joyes
- La jambe farcie - SARL Labaume
- La pancetta lozérienne, charcuterie sans nitrates, colorants ni allergènes - Maison Clavel
- Le melsat et les trénel faits maison, viandes en circuit court - Bouch./Charcut. Chez Adou
- Charcuterie séchée en cave naturelle, sans nitrite ni allergènes - SARL Tradi Viandes Lozère
- La pouteille et le boeuf séché - SARL Frézal
- Les rillettes de truite - Ferme aquacole de la source du Frézal.



*Retrouvez la carte des producteurs et artisans locaux par catégorie à la page 5.

Les douceurs sucrées et salées

©Confiserie Sophie

Côté sucré mais aussi **salé**, nous avons de quoi régaler vos papilles... Au menu : confitures, pâtes de fruits, biscuits et sablés, chocolats à base de produits locaux, nougats, miels, produits à base de cerises des Gorges du Tarn et de fruits rouges... Des **gourmandises fabriquées localement, le plus souvent à partir de produits locaux (sauf les fèves de cacao)**, qui sauront ravir petits et grands.

OÙ RETROUVER CES PRODUITS ?

- 1 **Confitures, pâtes de fruits et biscuits apéritifs salés et biscuits sucrés... La Sauvagine** | 04 66 31 60 91 | 48500 Le Massegros
- 2 **Croquants, biscuits salés, fouaces... | Biscuiterie Saveurs du Teil**
04 66 32 67 34 | 48340 St-Germain-du-Teil
- 3 **Sablés au beurre, noix, chocolat... | Pierre Lequepeys** | 05 65 47 66 40 | 12150 Séverac d'Aveyron
- 4 **Chocolats Malakoff | Chocolaterie Malakoff** | 04 66 44 09 50 | 48500 Banassac
- 5 **Chocolats et friandises | Carré Passion** | 06 22 40 26 68 | 48340 St-Germain-du-Teil
- 6 **Confiseries : pâtes de fruits, confitures, chocolats, glaces, guimauves... Confiserie Sophie** | 04 66 44 74 62 | 48500 La Canourgue
- 7 **Miel bio de l'Aubrac, nougat, bonbons et croquants au miel... | Occimiel**
0652603591 | 48340 St-Germain-du-Teil
- 8 **Miel du Causse, bonbons... | Miellerie du Massegros** | 06 08 00 36 22 | 48500 Le Massegros
- 9 **Miel, pain d'épices, nougat... | Les ruchers de l'Olip** | 06 62 46 67 47 | 12150 Lavernhe
- 10 **Miel de Lozère, pains d'épices et propolis | Les ruchers de Lozère et d'Aveyron**
06 19 87 17 13 | Le Roucat 48500 Banassac
- 11 **Fruits rouges, confitures, vinaigres... Le + : cueillette libre sur place. Les fruits rouges de la Coste** | 06 72 62 46 45 | La Coste 48340 St-Germain-du-Teil
- 12 **Cerises et produits à base de cerises | Maison de la cerise**
05 65 59 00 98 | 12520 Paulhe
- 13 **Sablés (sucrés et salés), meringues et cookies au Thé d'Aubrac... La Grange au Thé** | 06 07 76 36 81 | Place du foirail 48260 Nasbinals
- 14 **Pâtes de lentilles vertes et pois chiches bio et sans gluten, lentilles et pois chiches sans gluten... | GAEC de Lueysse** | 06 89 23 53 34 | 48500 Laval-du-Tarn



©Lozère Sauvage



LE SAVIEZ-VOUS ?

Les chocolats Malakoff

Apparu il y a plus de 160 ans, le chocolat Malakoff était connu comme un chocolat haut de gamme, créé par le chocolatier de Napoléon III. Cette recette est un mélange de chocolat, de sucre et de noisettes pour le praliné, de vanille et de beurre de cacao le tout moulé dans la masse. Aujourd'hui, il s'agit d'une spécialité locale, fabriquée à Banassac. Il n'est pas rare que les anciens se souviennent de ce chocolat comme étant « le chocolat de mon enfance ».



*Retrouvez la carte des producteurs et artisans locaux par catégorie à la page 5.



ON A TESTÉ POUR VOUS :

- La confiture de gratte-cul avec du fromage de brebis - La Sauvagine
- Le chocolat «le Saltou» au praliné et myrtilles de l'Aubrac - Carré Passion
- Les barres chocolatées au chocolat Malakoff - Chocolaterie Malakoff
- Le vinaigre de framboise - Les fruits rouges de la Coste
- Les croquants à la noix - Biscuiterie Saveurs du Teil
- Les sablés à la châtaigne - Les sablés de Lequepeys
- Les dômes à la guimauve - Confiserie Sophie
- Les différents miels de nos apiculteurs : bruyère blanche, toutes fleurs, de châtaignier...
- Les panisses (frites de pois chiches) - GAEC de Lueysse
- Les cookies au thé d'Aubrac - La grange au thé



Les boissons



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé



Mais ce n'est pas tout, nous avons aussi de quoi contenter les amateurs de **boissons locales** ! De nombreux **brasseurs et domaines viticoles** sont installés en Lozère et notamment sur notre territoire.

Goûtez au vin bio, rouge, blanc ou rosé, à la bière à la robe blonde, ambrée, brune, liqueurs apéritives... ou même aux limonades et à la gentiane de l'Aubrac ! Côté boisson chaude, goûtez au thé d'Aubrac : une plante de notre territoire, poussant dans les sous-bois de l'Aubrac.



© B. Colomb - Lozère Sauvage pour Lozère Tourisme

CONSEIL GOURMAND:

accompagnez vos charcuteries et fromages locaux avec un bon verre de vin rouge... (à consommer avec modération).



OÙ TROUVER CES PRODUITS ?

- 1 **Brasserie du Trébatut | Bières artisanales**
06 88 57 80 39 | Le Trébatut 48100 Les Salces
- 2 **Les brasseurs de la Jonte | Bières & limonades artisanales**
09 75 96 18 79 - 07 87 20 88 68 | 48150 Gatuzières
- 3 **Domaine du vieux noyer / Brasserie de Peyrelade | Vins des Gorges du Tarn & bières artisanales** | 05 65 62 64 57 | Boyne 12640 Rivière-sur-Tarn
- 4 **Domaine de la Cardabelle | Vins AOC Côtes de Millau, apéritifs...**
05 65 59 85 78 | Chem. du Roc de Peyrelade, 12640 Rivière-sur-Tarn
- 5 **F.Guilhem, Entre deux terres | Vin «brigadier» des Vignes (Gorges du Tarn)**
06 84 14 61 79 | Le Villaret, les Vignes, 48210 Massegros-Causse-Gorges
- 6 **La Grange au Thé | Thé d'Aubrac, plante locale : thé en vrac, apéritif, sirop...**
06 07 76 36 81 | Place du foirail 48260 Nasbinals
- 7 **La source de Quézac | Eau de Quézac** | 04 66 45 47 15 | 48320 Quézac

© B. Colomb - Lozère Sauvage pour Lozère Tourisme.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Quézac :

Que s'appelle-t-elle Quézac, et oui, vous ne le saviez peut-être pas mais l'eau de Quézac est originaire de Lozère. La source d'où provient cette eau naturellement gazeuse est située à côté de Quézac, village des Gorges du Tarn.



Ces divers breuvages fabriqués à partir de matières premières locales vous permettront de découvrir des **saveurs à la fois authentiques et fortes de caractère**.



Les farines et pains locaux

Plusieurs types de **farines** (bio pour la plupart) sont produits localement, au **Moulin de la Borie** sur le Causse Méjean. En provenance directe de plusieurs producteurs locaux, tous habitants du **Causse Méjean et Sauveterre**, les diverses céréales cultivées sur ces terres permettent de produire des farines au goût et à la qualité inégalables. Blé ancien, petit épeautre, grand épeautre, lentilles, seigle, sarrasin, blé bise... Un éventail de farines idéales pour réaliser des **recettes gourmandes et généreuses**.



D'autres moulins existent en Lozère et fournissent nos boulangeries en farines locales.



© Rémi Flament pour PACT GDT

OÙ RETROUVER CES PRODUITS ?

- 1 **Farine La Méjeanette** | Moulin de la Borie | 06 28 19 19 34
48150 Hures-la-Parade
 - 2 **Farines bio de lentille vertes, pois chiche et petit épeautre de Lozère**
GAEC de Lueysse | 06 89 23 53 34 | 48500 Laval-du-Tarn
- Pains avec la farine la Méjeanette :**
- 3 **Boulangerie L'Atelier Canourguais (et l'Atelier N°2)** | 04 66 47 04 19
48500 la Canourgue et Banassac
 - 4 **Boulangerie Le Fournil Malénais** | 04 66 48 51 27 | 48210 La Malène
- Pains avec d'autres farines locales (Lozère ou Aveyron) :**
- 5 **Boulangerie aux 48 délices** | 04 66 31 53 46 | 48500 le Massegros
 - 6 **Boulangerie La Femme du boulanger** | 06 75 41 19 55 | Le Tensonnieu
48500 Massegros Causses Gorges

Les **farines de la Méjeanette** sont utilisées par certains boulangers lozériens dans une démarche de circuit court afin de produire et de proposer à leur clientèle des **pains d'exception et 100% locaux**.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Le Roquefort :

Parfait pour être tartiné sur les pains de nos boulangers, ce célèbre fromage persillé au lait cru et entier de brebis, est produit exclusivement en Aveyron, dans quelques communes chez nous en Lozère et dans d'autres départements d'Occitanie. Les caves de Roquefort se visitent (voir visites d'entreprises).



ON A TESTÉ POUR VOUS :

- **Le pain au seigle de la Méjeanette**
Boulangerie l'Atelier Canourguais
- **Le délice du Mass (pâtisserie à la pâte su-crée, crème amande et glaçage au rhum)**
Aux 48 délices
- **Le gâteau à la broche maison** - Boulangerie le Fournil Malénais



Autres mets gourmands

Les champignons



© B. Colomb - Lozère Sauvage pour PACT Aubrac

À l'automne, en Lozère, les arbres laissent apparaître à leur pied les stars de la forêt : **les champignons**. Au cœur des forêts de l'Aubrac et des Cévennes ou sur les terres arides du Causse, de nombreux champignons naissent : **cèpes, bolets, girolles, coulemelles, oreillettes, lactaires, trompettes de la mort, chateignes**, il y en a pour tous les goûts !
Si vous souhaitez cueillir des champignons en Lozère, il vous sera nécessaire de consulter la réglementation locale en vigueur pour éviter toute sanction.

La **gentiane jaune, plante emblématique de l'Aubrac**, est facilement reconnaissable : avec sa grande taille et ses fleurs jaunes réparties en étages, impossible de la manquer. On se sert de sa racine pour fabriquer l'apéritif du même nom... mais gare aux personnes qui tenteraient d'essayer : sa **cueillette est réglementée** !

La gentiane



La truffe



La **truffe noire** est un champignon très apprécié pour son parfum et son goût particulier dans le monde entier. Présente et **cultivée en Lozère** sur les terres calcaires et notamment dans **les Gorges du Tarn**, ce champignon nécessite un milieu ouvert (bien ensoleillé) et un arbre hôte (ici, souvent le chêne). Si vous êtes dans le secteur début février, ne manquez pas de participer à la fête de la truffe ! Le premier dimanche de février chaque année, cette fête est un événement gourmand incontournable : dégustations truffées, démonstrations culinaires et de cavage, marché de pays, vente de truffes... Tout est réuni pour découvrir ce précieux met.

Les châtaignes

Les **châtaignes** se récoltent du mois de septembre jusqu'à début novembre selon les années, les régions et les variétés. Chez nous, vous en trouverez sur les contreforts de l'Aubrac et dans les Cévennes.



© Aurélien Desmier pour Lozère Tourisme

Au cœur de l'été sur l'Aubrac, de **petites baies foncées** à la saveur douce et sucrée naissent un peu partout sur le plateau : **les myrtilles**. Les myrtilles ont besoin d'un sol acide, léger et frais et d'assez de luminosité. De 800 m à 1000 m d'altitude, on les trouve essentiellement en sous-bois mais aussi dans les terrains à ciel ouvert entre 1000 m et 1400 m : comme sur le **plateau de l'Aubrac**.

Les myrtilles



Les revendeurs de produits locaux

Vous retrouverez également l'ensemble de ces produits locaux chez les commerçants revendeurs ci-dessous:



Votre Marché, épicerie | Les Vignes | 04 66 48 82 30
Boulangerie, épicerie aux 48 délices | Le Massegros | 04 66 31 53 46
Boutique produits régionaux du Pas de Soucy | Belvédère du Pas de Soucy - 04 66 48 81 40
Artisans et Paysans du Gévaudan | Banassac | 04 66 32 87 93
Tabac souvenirs Mirmand | La Canourgue | 04 66 31 82 47
Albaret et Fils Vins et Spiritueux | La Canourgue | 04 66 31 46 08
Proxi le panier de St Germain | St Germain du Teil | 04 66 32 67 34
Le Panier du Causse | ZA. La Tieule | 09 88 18 02 74
Le Moulin de Cénaret | St Chély du Tarn | 04 66 31 58 36
Ô Saveurs d'Oc | La Canourgue
La Confrérie des Vignes | Les Vignes
Boucherie/Charcuterie/Traiteur Fréal | Banassac | 04 66 32 81 76
Le petit marché | Sévérac-le-Château | 05 65 71 61 95
Maison de tourisme et de pays du Point sublime | Panorama du Point Sublime | 04 66 48 88 08



Plus d'informations sur notre site internet:
www.aubrac-gorgesdutarn.com/sejourner/commerces-et-artisans



LE SAVIEZ-VOUS ?

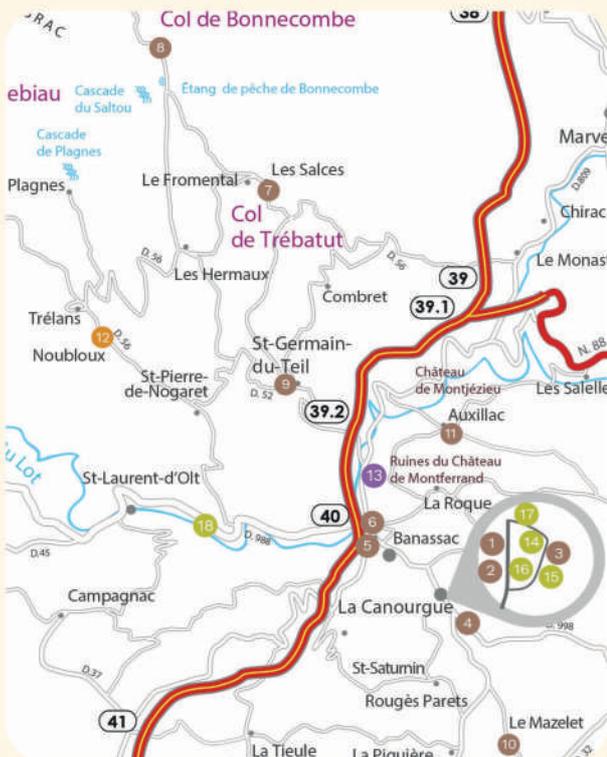
Bleu des Causses :

Autre fromage gourmand: avec sa pâte ivoire veinée de bleu, sa croûte naturelle fleurie, une texture fondante, un goût corsé, le Bleu des Causses qui a acquis ses lettres de noblesse grâce à l'obtention de l'AOP en 1979, est un fromage au lait de vache entier à pâte persillée. Ce fromage au lait de vache puise sa puissance aromatique, son onctueuse consistance et toute l'intensité de sa saveur au cœur du terroir aveyronnais. Sa particularité est d'être affiné dans des caves d'affinages naturelles creusées dans des éboulis calcaires, exposées au Nord et parcourues de courants d'air frais et humides via des fleurines permettant le développement du Bleu.



Nos restaurants et bars

AUTOUR DE LA CANOURGUE SAINT GERMAIN-DU-TEIL



AUTOUR DE CHANAC



AUTOUR DU MASSEGROS LES VIGNES



*Retrouvez les numéros et restaurants correspondants à la carte dans les pages suivantes.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Le buron :

Petite maisonnette sur l'Aubrac servant autrefois à loger les vachers responsables des troupeaux et à la fabrication des fromages pendant l'estive. De nos jours, les burons n'ont plus cette fonction et sont restaurés pour la plupart en restaurants où l'on vous sert un bon aligot, la spécialité de d'Aubrac.



 AUTOUR DE LA CANOURGUE / SAINT GERMAIN-DU-TEIL



RESTAURATION TRADITIONNELLE
12€
à
28€

 LA CANOURGUE

RESTAURANT
DU TERROIR

1

LE COMMERCE

Après près de 40 ans d'expérience derrière ses fourneaux et mettant en valeur les recettes traditionnelles, le cuisinier Jean-Louis vous fera re-découvrir les saveurs et le goût des bonnes choses. Son frère Jacques vous accueillera au bar pour siroter tranquillement l'apéritif de la maison «le canilhac». Borne recharge véhicule électrique. Salle climatisée et service en terrasse.

Ouvert de février à fin novembre.

Place du Portal - 48500 La Canourgue

Tél. 04 66 32 80 18 - le.commerce@wanadoo.fr

www.hotel-mirmand.fr / Facebook : @hotelducommerce48



RESTAURATION TRADITIONNELLE
18.50€
à
27€

 LA CANOURGUE

LA CITADELLE

Laure et Guilhem vous accueillent à La Citadelle depuis avril 2009. L'établissement se situe au coeur du village de la Canourgue, à proximité de la place du pré commun. Le chef vous propose tout au long de l'année, une cuisine faite maison à partir de produits locaux.

Ouvert tous les jours juillet/août. Avril/mai/juin/septembre: tous les jours sauf dimanche soir, lundi soir, mardi soir.

Fermé 4 sem. en février et 15 j. aux vacances de Toussaint.

2 avenue des Gorges du Tarn - 48500 La Canourgue

Tél. 04 66 32 80 11 - sudres.guilhem@orange.fr

www.lacitadellelozere.com



RESTAURATION TRADITIONNELLE
11 €
à
24.50€

 LA CANOURGUE

RESTAURANT
DU TERROIR

3

LE PORTALOU

Situé à l'écart du centre-ville, le restaurant vous accueille dans une salle climatisée. Restauration du terroir (aligot, truites élevées à la Canourgue, tripoux, foie gras maison, viande de l'Aubrac...). Accueil restaurant de 12h à 13h30 et de 19h à 20h30. Le soir, sur réservation. Parking privé.

Ouvert tous les jours de janvier au 20 décembre.

10 Place du Portalou - 48500 La Canourgue

Tél. 04 66 32 83 55 - hoteleportalou@wanadoo.fr

www.hoteleportalou.com



RESTAURATION TRADITIONNELLE
Tarifs :
nous
contacter.

 3 KM DE
LA CANOURGUE

RESTAURANT DU GOLF DES GORGES DU TARN

Sur la route des Gorges du Tarn, deux minutes après la sortie du village, le restaurant-bar du Golf vous propose un choix de salades, de grillades et de desserts maison.

Ouvert d'avril à novembre.

Plus d'informations : nous contacter.

Route des Gorges du Tarn - 48500 La Canourgue

Tél. 04 66 32 84 00





AUTOUR DE LA CANOURGUE / SAINT GERMAIN-DU-TEIL



RESTAURATION TRADITIONNELLE
18€
à
29€

2 KM DE
LA CANOURGUE

LE CALICE DU GÉVAUDAN

À la sortie 40 de l'A75, le restaurant du Calice du Gévaudan vous surprendra par sa façade moderne et vous étonnera par sa cuisine résolument traditionnelle et gastronomique. Service en salle et en terrasse à l'assiette.

Ouvert toute l'année. Du lundi au samedi soir.

Fermeture dimanche.

2 montée de Pissa Lèbre 48500 Banassac

Tél. 04 66 32 94 18 - contact@hotelcalicegevaudan.com

www.hotelcalicegevaudan.com



5



RESTAURATION TRADITIONNELLE
19,50€
à
38€

2 KM DE
LA CANOURGUE

ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MÂTRES
RESTAURATEURS



RESTAURANT LES 2 RIVES

Le Restaurant Les 2 rives vous accueille du mardi soir au dimanche midi. Vous y serez accueillis dans 2 salles chaleureuses. Vous y dégusterez une cuisine à base de produits locaux, le tout fait maison. Pendant la saison estivale, profitez des terrasses qui donnent côté rivière au bord du Lot.

Ouvert du 7 février au 31 décembre. Ouvert du mardi soir au dimanche midi. Ouvert le dimanche soir d'avril à octobre.

1 La Mothe - 48500 Banassac

Tél. 04 66 32 99 97 - hotel.les2rives@orange.fr

www.restaurant-les2rives.com



6



RESTAURATION TRADITIONNELLE
30€

6 KM DE
ST-GERMAIN-DU-TEIL

L'AUBERGE DU RADAL

Bar et restaurant entièrement rénovés accessible aux personnes à mobilité réduite. Produits du terroir en circuit court, fabrication de l'aligot sous vos yeux. Lieu idéal pour rassemblements... Diffusion d'un diaporama sur l'Aubrac lors du repas. (Il est recommandé de réserver pour le repas du soir.)

Ouvert du 3 février au 20 décembre. Fermé le lundi.

Col du Trébatut - 48100 Les Salces

Tél. 04 66 32 61 71 - auberge-du-radal@wanadoo.fr

www.aubergeduradal.com



7



RESTAURATION TRADITIONNELLE
19€
à
26€

14 KM DE
ST-GERMAIN-DU-TEIL

LE RELAIS DES LACS

Buron sur le plateau de l'Aubrac et sur les chemins de randonnée, GR60, Urbain V, Chemin de Saint Guilhem, Tour de l'Aubrac et sur la route des lacs. Spécialité aligot.

Ouvert du 5 avril au 2 novembre tous les jours sauf le lundi.

Bonnecombe 48100 Les Salces - Tél. 04 66 32 61 78

www.relais-des-lacs.fr



8



AUTOUR DE LA CANOURGUE / SAINT GERMAIN-DU-TEIL



RESTAURATION TRADITIONNELLE
10,50€
à
21,50€



ST-GERMAIN-DU-TEIL

CAFÉ DE LA PLACE

Restaurant, bar et chambres d'hôtes situé au cœur de la place du village dans une ambiance familiale, chaleureuse et conviviale. Restauration traditionnelle avec spécialité choucroute.

Restaurant ouvert toute l'année du mardi au dimanche après-midi de 7h30 à 20h30.

Fermé le dimanche à 15h et le lundi.

3 Pl. de l'Ayral - 48340 Saint-Germain-du-Teil

Tél : 04 66 94 09 33 - lecafedelaplace48@gmail.com



9



RESTAURATION TRADITIONNELLE
18.50€
à
25.10€



7 KM DE
LA CANOURGUE

AUBERGE CHEZ LOUIS

Petite auberge rurale dans un hameau sur le Parc naturel régional des Grands Causses.

Restauration traditionnelle et chaleureuse, uniquement sur réservation.

Ouvert toute l'année sauf février.

Fermeture le samedi midi.

Le Mazelet - 48500 la Canourgue

Tél. 04 66 32 83 16 - muriel.tranchard@orange.fr

www.gite-lozere-tarn.com



10



RESTAURATION TRADITIONNELLE
25€
à
30€



7 KM DE
LA CANOURGUE

LE MOULIN D'AUXILLAC

Au bord d'un ruisseau qui alimente un moulin à eau entièrement restauré, venez boire un verre ou manger un bout. Cuisine maison à partir de produits locaux, grillades et parfois quelques encas de cuisine du monde. Plat unique en hors saison, menu en saison.

Ouvert le vendredi soir et samedi soir d'octobre à mai, du jeudi au lundi de mai à septembre. Repas de groupe sur demande, possible en dehors des horaires.

1 espace Marcel Proust, Auxillac - 48500 la Canourgue

Tél. 07 60 23 85 14

www.moulindauxillac.fr



11



DÉGUSTATION PRODUITS DE LA FERME
Tarifs
à la carte



11 KM DE
ST-GERMAIN-DU-TEIL

RESTAURANT DE L'ÉLEVAGE RODIER

Vivre un moment de partage autour des planches conviviales. Savourer toutes les richesses de saveur du Bœuf d'Aubrac, de la chèvre et de la pomme de terre, directement issus de la ferme. Discuter avec les producteurs et sentir la passion qui les anime vous envahir. Voici ce que propose le restaurant de l'élevage Rodier.

Ouvert de mai à octobre les vendredis soirs et samedis soirs.

En juillet et août ouvert aussi le samedi midi.

Évènements / soirées tout au long de l'année.

Noubloux - 48340 Trélans / Tél: 07 87 38 59 88 / 06 49 67 60 52

elevagerodier@gmail.com - www.elevagerodier.fr

Facebook et Instagram : @elevagerodier



12



AUTOUR DE LA CANOURGUE / SAINT GERMAIN-DU-TEIL



RESTAURATION SEMI-GASTRONOMIQUE
37€



4.5 KM DE
LA CANOURGUE

RESTAURANT DU PLAN D'EAU DE BOOZ

Sur terrasse en bois, au cœur de la Vallée, la vue est splendide. L'intérieur spacieux est agréable et confortable. Les plats sont faits à partir de produits locaux.

Ouvert de mi-janvier à mi-décembre. Fermé les dimanches soir et les lundis toute la saison.
Plan d'eau de Booz 48340 - St-Germain-du-Teil
Tél. 07 87 93 65 73 - restaurantdebooz@orange.fr



13



RESTAURATION RAPIDE
2.70€
à
22€



LA CANOURGUE

FAST BURGER 48

Fast Burger 48 vous propose ses burgers (pain boulanger, viande de bœuf Aubrac, fromages, frites maison), paninis et américains, chicken box, petites faims (croq, nuggets, wings de poulet, oignons rings).

Chez Fast Burger 48, c'est le goût de la Lozère avant tout ! Vente sur place et à emporter.
Ouvert toute l'année, du mardi au dimanche, de 12h à 13h45 et de 19h à 21h. Fermé le dimanche midi et lundi.
3 place du Portalou - 48500 La Canourgue

Tél. 04 66 45 98 81 - looping48@yahoo.fr



14



RESTAURATION RAPIDE
10€
à
21€



LA CANOURGUE

FAST PIZZAS

Fast Pizzas vous propose un grand choix de pizzas mais également des salades et tacos. Vente sur place ou à emporter (à emporter : pizzas et tacos).

Ouvert d'octobre à juin de 19h à 21h du mardi au dimanche. De juillet à septembre de 12h à 13h45 et de 19h à 21h30 du mardi au samedi, le dimanche du 19h à 21h30.
Fermé le dimanche midi et le lundi.
8 Place du Portalou - 48500 La Canourgue
Tél. 04 66 31 41 47 - looping48@yahoo.fr



15



RESTAURATION RAPIDE
5€
à
13.50€



LA CANOURGUE

PIZZERIA HE PAPE

A la pizzeria Hé Papé, nous préparons nos pizzas avec cœur et dans la bonne humeur ! Forts de nos formations à Naples et à Paris, nous sommes méticuleux sur le choix de nos produits et ferons tout notre possible pour vous faire retrouver les saveurs d'Italie ici à La Canourgue. Ciao belli !

Ouvert tous les jours midi et soir. Fermé le mardi midi et soir et le dimanche midi. Ouvert 7j/7j l'été.

5 avenue des Gorges du Tarn - 48500 La Canourgue
Tél: 04 66 47 03 76 - pizzeria.hepape@outlook.fr
Facebook: @PizzeriaHePape - Instagram: @pizzeria.hepape



16

📍 AUTOUR DE LA CANOURGUE



RESTAURATION RAPIDE
4.40€
à
14€

17



LA CANOURGUE

SANDWICHS & CHANTILLY

Vente de sandwichs, salades, desserts et pâtisseries fines à emporter. Fabrication maison et produits locaux. La carte varie tous les mois environs suivant la saison. Formule à 14€ (sandwich + entrée + pâtisserie ou dessert). Thé, café et boissons chaudes sur place ou à emporter. Commande de pâtisseries possible.
Ouvert de 10h à 18h toute l'année. De 9h à 14h le dimanche.
Fermé le lundi : horaires variables, nous contacter.
9 rue de la ville - 48500 La Canourgue
Tél. 04 66 41 72 93 - sandwichs.chantilly@gmail.com

Facebook : Sandwichs et chantilly



RESTAURATION RAPIDE
3€
à
14.50€

18



7 KM DE
LA CANOURGUE

SNACK DU CAMPING DE LA VALLÉE

Snack en terrasse ou en intérieur au camping sur réservation. Repas servi le soir et le midi sur réservation.

Petit déjeuner, Tartines /frites, Salades, Saucisses / frites
Ouvert de mai à septembre (période d'ouverture du camping).
7 Lieu-dit Miège Rivière 48500 Banassac-Canilhac
Tél. 04 66 32 91 14 - contact@camping-vallee-du-lot.com
www.camping-vallee-du-lot.com



📍 AUTOUR DU MASSEGROS / LES VIGNES / GORGES DU TARN



RESTAURATION TRADITIONNELLE
15€
à
28€

1



LE MASSEGROS

CHEZ RICOU

Restaurant de cuisine traditionnelle en semaine avec un menu unique à 15€, le dimanche menus de 20€ à 28€ avec plusieurs plats au choix.
Services annexes : bureau de tabac, Française des jeux et vitrine de produits locaux (fromages, biscuits et confitures, miel, apéritifs...)
Ouvert de 7h à 20h, fermé le samedi.
Place de la Mairie 48500 le Massegros
Tél. 04 66 48 80 07



RESTAURATION TRADITIONNELLE
19,50€
à
23,50€

2



LES VIGNES

RESTO-BAR ALEX

Bar-Restaurant, en plein cœur des Gorges du Tarn, avec salle intérieure et terrasse avec vue panoramique sur le Tarn. Des plats typiques vous seront servis (aligot, saucisse, truite...)
Menus et carte. Possibilité de panier pique-nique.
Ouvert à l'année, dès 7h. Fermé 15 jours à Noël.
3 rue Alexis Solanet 48210 les Vignes
Tél. 04 66 48 81 77 / 06 30 62 08 01
contact@hebergement-gorgesdutarn.fr
www.hebergement-gorgesdutarn.fr





AUTOUR DU MASSEGROS / LES VIGNES / GORGES DU TARN



RESTAURATION TRADITIONNELLE
22€
à
28€

3



LES VIGNES

LE PARISIEN

Cuisine maison préparée à partir de produits frais et de saison, locaux et/ou biologiques. Bières, limonades et jus de fruits locaux, vins biologiques. Menu du jour. Grande terrasse avec vue exceptionnelle sur les Gorges du Tarn. Gentillesse et bon accueil garantis par l'équipe !
Ouvert du 25 avril au 28 septembre (ouvert tous les jours midi et soir en juillet et août, en dehors : nous contacter).
2 rue de la Tieule 48210 Les Vignes
Tél. 04 66 41 01 20 - hotelleparisien48@orange.fr
www.leparisiendesvignes.com



RESTAURATION TRADITIONNELLE
19€
à
40€

4



9 KM
DU MASSEGROS

HOTEL RESTAURANT LA BERGERIE

Le restaurant se situe près du château de Séverac d'Aveyron. Fabien et Rémy vous proposent de la viande d'Aubrac sur pierre chaude, croûte aux morilles et petits plats faits maison.
Ouvert toute l'année sauf congés annuels du 31 décembre 2024 au 10 mars 2025. Fermé le dimanche soir et lundi sauf juillet et août ouvert 7j/7j.
24 rue du Barry – 12150 Séverac-le-Château
Tél. : 05 65 60 22 42 - mellan.fabien@orange.fr
www.hotellabergerie.fr



RESTAURATION TRADITIONNELLE
15€
à
25€

5



12 KM
DU MASSEGROS

LE RESTO DES CALQUIÈRES

Restaurant de camping avec salle panoramique, pizza, burgers, grillades, spécialités. Service uniquement le soir (réservation recommandée et hors-saison : sur réservation). Formule petit déjeuner dès 7h. Repas de groupes, nous consulter. Soirées concert en juillet et août.

Tarifs et ouverture sous réserve d'évolution.

Ouvert du 8 avril au 15 septembre.
17 avenue Jean Moulin 12150 Séverac-le-château
Tél. 05 65 47 64 82 - lesalquières@orange.fr
www.camping-aveyron.fr



RESTAURATION TRADITIONNELLE
12€
à
20€

6



28 KM
DES VIGNES

SPÉLÉO CAFÉ

Situé sur le site de la grotte de l'Aven Armand au coeur du Causse Méjean, le Spéléo Café vous accueille toute la journée autour d'un verre ou pour vous restaurer en service continu. C'est avec la plus grande attention portée à une sélection rigoureuse des produits du coin que nous vous proposons une carte très locale qui revisite les traditions culinaires caussenardes. Venez croquer le pays en toute convivialité et simplicité !
Ouvert tous les jours du 5 avril au 2 novembre 2025.
Plus d'informations : www.aven-armand.com
48150 Hures-la-Parade
Tél. 04 66 45 61 31





AUTOUR DU MASSEGROS / LES VIGNES / GORGES DU TARN



RESTAURATION SEMI-GASTRONOMIQUE

39€
à
53€

7



11 KM
DES VIGNES

RESTAURANT DE LA MUSE ET DU ROZIER

Notre restaurant propose une cuisine goûteuse et raffinée révélant la saveur des meilleurs produits locaux. Dans sa carte qui évolue au rythme des saisons, le chef ne met en scène que des produits frais et de qualité.

Ouvert du 19 avril au 30 septembre.

Ouvert du mardi au dimanche pour le dîner.

Fermé le lundi.

La Muse - 12720 Mostuéjols - Tél. 05 65 62 60 01

info@hotel-delamuse.fr - www.hoteldelamuse.fr



RESTAURATION RAPIDE

18€
à
28€

8



7 KM
DU MASSEGROS

SNACK-BAR DU POINT SUBLIME

Au cœur d'un site classé au patrimoine mondial de l'UNESCO, accordez-vous une pause gourmande sur notre terrasse panoramique avec vue sur les Gorges du Tarn. Restauration rapide, grillades au feu de bois et glaces artisanales sauront vous ravir.

Ouvert de Pâques à Toussaint (suivant la météo).

Repas uniquement le midi, fermé le soir.

Le Point Sublime 48500 St-Georges-de-Lévéjac

Tél. 04 66 48 86 82



RESTAURATION RAPIDE

8€
à
20€

9



21 KM
DU MASSEGROS

RESTO DU PLÔ

Le Resto du Plô est un charmant établissement niché au cœur d'un cadre convivial et chaleureux. Nous mettons à l'honneur une cuisine généreuse, mêlant saveurs locales et traditions. Que ce soit pour un repas en famille ou entre amis, c'est une adresse incontournable pour gourmands en quête de simplicité et de qualité.

Ouvert toute l'année. Le soir, du jeudi au dimanche et le midi sur réservation.

Route de Lavernhe, Recoules-Prévinquières

12150 Severac d'Aveyron - Tél. 06 86 63 63 75

campingleploaveyron@gmail.com - Fb : Resto du Plô



RESTAURATION RAPIDE

5€
à
12.50€

10



12 KM
DU MASSEGROS

PIZZERIA LE GRAILLOU

Pizzeria située dans le centre-ville de Sévérac d'Aveyron. La pizzeria vous accueille en terrasse, en salle pour déguster pizzas, wraps, salades, frites, paninis ou tartines selon vos préférences. Plat à emporter.

Ouvert tous les jours, midi et soir sauf le lundi et dimanche midi.

2 place Jean Jaurès 12150 - Sévérac d'Aveyron

Tél. 05 65 78 60 10

