

L'Auberge du Mas de la Barque

L'auberge possède une salle à manger qui peut accueillir 70 personnes, une terrasse de 40 places assises. Une cuisine traditionnelle avec des produits frais locaux (viandes de l'Aubrac, aligot frais, fromage de Lozère, gâteau à la châtaigne, etc). L'auberge est ouverte toute l'année

Chèques vacances acceptés

Paiements : CB, Chèques et Espèces

Renseignements : 04 66 46 97 22 – Pour toutes réservations contactez Xavier au 06 62 47 21 71 ou aubergedumasdelabarque@laposte.net

Les Chambres proposées par l'Auberge

L'auberge possède 10 chambres pour 36 couchages

4 chambres double avec gigogne dont 2 avec salle d'eau

2 chambres double avec un superposé dont 1 avec salle d'eau 4

Chambres dortoir avec 2 petits lits et un superposé

·
·
·
·

· Nuitée sans restauration : **35**

Demi pension 60 €

Petit déjeuner : 8€50

Pique Nique : 9€50

Taxe de séjour comprise

Dans le contexte actuel l'auberge se soumet au protocole sanitaire et vous propose des plats à emporter.

Nous sommes ouverts tous les jours de 9h à 18h (couvre feu) jusqu'aux prochaines annonces gouvernementales.

Nuitée

1/2 pension

Pension complète

Services et infos complémentaires

Aligot saucisse 10€

Saucisse ou nuggets avec ses frites 7,5€ Barquette de frites 5€

Sandwich 5€

Hot-dog 4,5€

Gateau châtaigne 3 €

Cake châtaigne 10 €

Crêpe 3,5€

Boissons chaudes et froides

Nous assurons également des plats à emporter sur réservation pour les gites ainsi que le pain.

Aligot saucisse 10 € Burger cévenol 12€

Baguette 1€00

Rustiguettes 1€50

Gros pain 8€

Croissant 1€00

Pain au chocolat 1€00

Planche de charcuterie à partager la portion 5€

Planche de fromage à partager la portion 6€

Tartiflette cévenole 12,5 la part

Pizza

Royale : tomate, jambon, champignons, gruyère, olives
10€

Cévenole : crème, chèvre, lardons, marrons, miel 10€

Mont-Lozère : crème, lardons, oignons, saucisse de pays,
tomme de pays,

gruyère 10€

Possibilité pizza végétarienne

