

LE MIDI UNIQUEMENT

Petite salade ou petite soupe du jour + plat du jour 16€
Plat du jour + dessert du jour 16€
Petite salade + plat du jour + dessert du jour 19€

Le plat du jour 12,5€

La salade du jour 12,5€

Les pâtes du jour 12,5€

Le tartare de Bœuf 14,5€ supp menu 3€

Le burger Aveyronnais 14,5€ supp menu 3€
Bœuf, Laguiole, poitrine de cochon et mayonnaise

Vendredi et samedi plateau de fruits de mer sur place ou
à emporter (sur réservation)

LA CARTE DES DESSERTS

Desserts

Ardoise de fromages de brebis de notre région

Baba au rhum spécial Sailor Jerry

Desserts du jour

Yaourt au lait de brebis, confiture du marché

Tiramisu fouace café

Café gourmand

Digestif gourmand supp menu 4€

Coupes de glaces

Calcio Vanille, cappuccino, chocolat, chantilly, chocolat fondu, espresso

Snikers chocolat, cacahuètes, caramel, sce caramel, chantilly et cacahuètes

After eight menthe, chocolat, menthe, get 27, chocolat fondu, chantilly

Ferrero Chocolat, nutty, rocher, chantilly, chocolat fondu, cigarette

American sundaes chocolat, mascarpone, croquantine, chocolat fondu, chantilly

Colonel aux agrumes Citron, orange, pamplemousse, vodka

Pina Colada citron, ananas, coco, Rhum ambré

MIDI ET SOIR



Formules :

Entrée+plat+dessert 31€ / Entrée+plat 26€ / Plat+Dessert 25€
Carte blanche 42€

Entrées

Petite terrine de pieds de cochon 13€
Mesclun et croutons

Home made pork's feet terrine, mixed salad and croutons

Salades ou soupe du moment 12,5€
Voir ardoise

Oeuf poché basse température 13€ ✓
asperges et crumble feta noix de cajous
Slow poached egg, asparagus, feta and cashew nut crumble

Gravelax de truite 15 €

Salade croquante et fines herbes

Trout gravelax, with crispy salad and fresh herbs

Ardoise de cochonnailles de la maison Landoulet 14€

Petits toasts et mesclun de salade

Plate of local pork delicatessen with salad

Foie gras mi-cuit 17€ supp menu 3€

Toasts de Fouace, mesclun et chutney d'oignons

Mi-cuit Foie Gras, local brioche, mixed salad and onion chutney

Plats

Le Mont d'Or 450g (2 pers) 18€/pers

Pommes de terre, charcuteries et salade (ou supp. menu 6€ pour 1 pers.)
Baked Mont d'or cheese served with potatoes, pork delicatessen and salad

Gnocchis de polenta 16€ ✓

Thym, sauce tomate et tome de brebis

Polenta gnocchis, thyme and tomato sauce with sheep's cheese

Coquelet grillé façon Satay 17€

Purée de patates douces, oignons frits et sauce satay

Satay style cockerel, mashed sweet potatoes, fried onions and satay sauce

Daurade en friture façon Thai riz et pak choï 19€

Asian style fried seabass, rice and pak choï

Basse côte de bœuf race aubrac 20€

Beurre fumé à l'echalotte, frites et roquette

Beef chuck steak, smoked shallots butter, chips and roquette

Nage de poisson aux agrumes supp menu 3€ 22€

Petits légumes glacés, bouillon aux agrumes et riz parfumé

Fish pot in a citrus and vegetables broth, rice

Côte de cochon Duroc basse température (2 pers) supp menu 3€ 22€/pers

Frites, légumes et sauce roquefort

Porc rib, with roquefort sauce, chips and vegetables