

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 ou poulet, Laguiole, poitrine de cochon et mayo à l'ail

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

Crème caramel au thym et madeleine citron

Café gourmand

Digestif gourmand *supp menu 4€*

Coupes de glaces

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

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

Entrées

Petite terrine de pieds de cochon 13€
Mesclun et croutons

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

Salade ou soupe du moment 12,5€
Voir ardoise

Oeuf poché basse température 13€ ✓
Façon Panzanella, Burrata, tomates et vinaigrette au basilic
Slow poached egg, Buratta, cherry tomatoes and Basil vinaigrette

Gravelax de truite 15 €
Façon Thaï, glace au sésame

Asian style trout gravelax and sesame ice cream

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

Tartare de veau 19€

Mayonnaise ciboulette citron vert, frites et salade

Veal tartare, lime and chive mayonnaise, chips and salad

Gnocchis de polenta 18€ ✓

Thym, sauce tomate et tome de brebis

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

Porc au caramel 19€

Coleslaw asiatique et riz

Asian style crispy pork, coleslaw and rice

Basse côte de bœuf race aubrac 20€

Beurre citron et noisettes, frites et roquette

Beef chuck steak, lemon and hazelnut butter, chips and roquette

Poisson frit à la péruvienne 20€

Riz, salade et criola salsa

Peruvian style fish, criola salsa rice and salad

Ceviche de thon, pickles, Quinoa et frites *supp menu 3€* 23€

Tuna ceviche, pickles, quinoa and chips

Epaule d'agneau basse température minimum 2 personnes *supp menu 3€* 23€/pers

Pommes boulangères, thym et ail confit

Slow cooked lamb shoulder, baked potatoes and garlic confit