



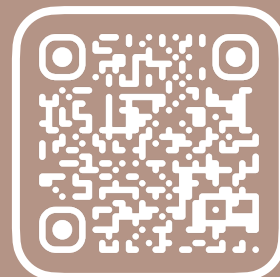
Comme à la maison



NOS PLATS EN IMAGE
OUR DISHES IN PICTURES
ONZE GERECHTEN IN BEELD
NUESTROS PLATOS EN IMÁGENES
UNSERE GERICHTE IN BILDERN

français
english
deutsch
nederlands
spanish

+33 (0)5 65 60 33 58
little speak english only :-)



midi et soir
mercredi au samedi

midi
dimanche

Plats

SERVI AVEC **FRITES MAISON** **SALADE**
Served with homemade fries and salad

Magret de canard thym et miel (entier) (origine France) 28€00
Duck filet with thyme & honey (whole) (environ 320g)

Ris d'agneau à la persillade (origine France) 24€00
Sweetbreads with parsley

Pavé de Saumon sauce ciboulette 20€00
Salmon steak with chives sauce

Croustillant de poule au foie gras sauce forestière 22€00
Brik pastry sheet chicken with Duck foie gras and forest sauce

Omelette champignon, frites et salade 17€00
Omelette mushroom with home fries and salad

Camembert entier chaud au jambon de pays et miel 21€00
Hot camembert with raw ham and honey (cheese)

~~**Bavette de veau** sauce Gorgonzola (Ségala) (origine France) 23€00
Veal flank with cheese Gorgonzola sauce (environ 280g)~~

Bavette au Rocamadour et échalotes (Aubrac) (origine France) 23€00
Flank steak with Rocamadour cheese and shallots (environ 180g)



BLEU



SAIGNANT



À POINT



CUIT

Aligot saucisse (origine France) 23€50 **SPÉCIALITÉ AVEYRONNAISE**
Aligot from Aubrac with sausage, local specialty

Ravioles au roquefort et noix 19€00
Ravioli with blue cheese and walnuts

Assiette d'Aligot 8€00
Plate of Aligot

Assiette de frites maison 6€00
Plate of homemade fries

Salades

INDISPONIBLE

Croustillant de chèvre chaud

Salade, tomate, oignon, lardons, oeuf dur, fromage Vieux Rodez, frites et le croustillant de chèvre avec son coulis de miel

19€00

Salade Fraîcheur

Salade, tomate, oignon rouge, fêta, melon, concombre, poivrons, oeuf dur, noix, et dès de fromage

19€00

Burgers

SERVI AVEC **FRITES MAISON** **SALADE**
Served with homemade fries and salad

Burger boeuf classic

Beef burger (Meat of France origin) (origine France)

16€00

20€00

Burger boeuf au chèvre

Beef burger with goat cheese (origine France)

17€00

21€00

Burger boeuf au roquefort

Beef burger with roquefort cheese (origine France)

17€00

21€00

Burger boeuf au Bacon

Beef burger with bacon (origine France)

17€50

21€50

Burger boeuf aux 3 fromages

Beef burger with 3 cheeses (origine France)
Cheddar, chèvre, roquefort

19€50

24€50

Burger boeuf au Chorizo

Beef burger with bacon (origine France)

17€50

21€50



BLEU



SAIGNANT



À POINT



CUIT



Comme à la maison

Bon appétit ! | Enjoy your meal!

Desserts maison

Fondant au chocolat crème anglaise & chantilly
Chocolate fondant with custard and whipped cream 7€00

Moelleux à la châtaigne crème anglaise & chantilly
Sweet chestnut with custard & whipped cream 7€00

Crème brûlée au caramel beurre salé
Burnt cream with salted butter caramel 7€00

Flaune (dessert local) **Tarte au Flanc au lait de brebis**
Flaune (lokales Dessert) Flan-Tarte aus Schafsmilch 9€00

Tarte Tatin boule de glace chantilly
Tarte Tatin with ice cream and whipped cream 9€00

Profiterole glace au choix, chocolat fondu & chantilly
Profiterole ice cream of your choice melted chocolate & whipped cream 9€00

Banana Split vanille chocolat fraise, chocolat fondu & chantilly
Banana split vanilla chocolate strawberry, melted chocolate and whipped cream 8€00

Crème glacée

Café Grand Cru
Caramel beurre salé
Chocolat des Caraïbes
Miel Mont d'Aubrac
Pistache Selection
Praliné amande
Yaourt à la Grecque
Rhum raisin
Vanille et Bourbon



Glace Sorbet

Plein fruit citron jaune vert
Plein fruit fraise
Plein fruit framboise
Plein fruit mandarine
Plein fruit poire williams

Supplément chantilly 1€00

1 boule 3€00
2 boules 5€00
3 boules 6€50



Vins



Verre, pichet et bouteille <i>Glass pitcher bottle</i>	 Verre 12cl	 Pichet 25cl	 Pichet 50cl	 75cl
Pinot noir Pays d'Oc Rouge	4€00	8€00	12€50	20€00
Terrasse du Larzac Rouge <i>Col du Massroussin</i>	5€50	11€00	18€00	29€00
Bonne Pioche Rouge <i>Domaine Clavel</i>	6€50	12€00	20€00	36€00
Girondas Rouge <i>Domaine Raspail</i>	8€50	16€00	30€00	43€00
Puech Haut Prestige Rouge	7€00	14€50	25€00	34€50
Puech Haut Tête de Bélier Rouge	14€00	26€00	48€00	45€00
Question d'équilibre Rosé <i>Pays d'Oc gris</i>	5€50	9€50	16€50	22€00
Clos du Lucquier Rosé <i>IGP Hérault</i>	6€00	10€00	17€00	21€00
Côté de Gascogne Uby Moelleux	5€50	9€50	16€50	22€00
Saint Guilhem Petit Loup Chardonnay <i>IGP</i>	4€00	8€00	12€50	18€00

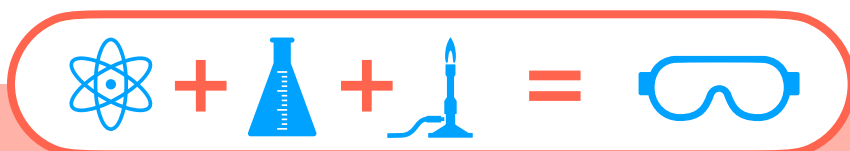


Boissons



Coca-cola , jus de fruits, Ice-tea, Schweppes tonic ou agrumes, Sprite, Fanta, Orangina, Perrier	3€70
Bouteille d' eau	3€20
San Pellegrino , Badoit	4€70
Café, Thé , Infusion	1€90
Café viennois	4€20

Alcools



Kir : pêche, pamplemousse, mûre, cassis	3€70
Martini blanc ou rouge, Porto, Muscat, Suze	
Ricard	2€50
Whisky, Vodka, Rhum, Gin, Get 27, Baileys	7€00
Poire, Mirabelle, Framboise, Cognac, Armagnac	7€00

Bières



			ALC. VOL.	
Aubrac blonde 33cl	LOCALE	Blond beer	5,6 %	4€70
Aubrac blanche 33cl	LOCALE	White beer	4,9 %	4€70
Aubrac ambré 33cl	LOCALE	Amber beer	5,0 %	4€70
Aubrac brune 33cl	LOCALE	Brown beer	8,0 %	4€70

