



Comme à la maison

Wednesday to Sunday

+ 33 5 65 60 33 58

www.orestomillau.com

Google



Tripadvisor





*O*Resto

Comme à la maison



ENGLISH

FRANÇAIS

DEUTSCH

NEDERLANDS

Dishes

Served with **HOMEMADE FRIES** and **SALAD**

Homemade quiche with leeks and goat <i>Quiche maison au poireaux et chèvre</i>	12€00
Duck filet with thyme & honey (whole) <i>Magret de canard thym et miel (entier) (origine France)</i>	24€00
Sweetbreads with parsley <i>Ris d'agneau à la persillade (origine France)</i>	19€50
Salmon steak with chives sauce <i>Pavé de Saumon sauce ciboulette</i>	16€50
Crispy chicken with Duck foie gras and forest sauce <i>Croustillant de poule au foie gras sauce forestière</i>	17€50
Omelette mushroom with home fries and salad <i>Omelette champignon, frites et salade</i>	14€50
Hot camembert with raw ham and honey (cheese) <i>Camembert entier chaud au jambon de pays et miel</i>	16€50
Veal chop with cheese Gorgonzola sauce <i>Côte de veau sauce Gorgonzola (Ségala) (origine France)</i>	19€50
Flank steak with Rocamadour cheese and shallots <i>Bavette au Rocamadour et échalotes (Aubrac) (origine France)</i>	18€50



BLEU



SAIGNANT



À POINT



CUIT



BIEN CUIT

Aligot from Aubrac with sausage LOCAL SPECIALITY <i>Aligot saucisse (origine France)</i>	16€50
Homemade bolognese lasagna and mixed salad <i>Lasagne à la bolognaise maison et sa salade composée</i>	14€00
Ravioli with blue cheese and walnuts <i>Ravioles au roquefort et noix</i>	15€50
Creative plate to share <i>Assiette créative à partager</i>	12€00
Plate of homemade fries <i>Assiette de frites maison ou Aligot</i>	4€00



Salad

Warm goat cheese crispy with honey

HOMEMADE FRIES

Salad, tomatoes, red onions, bacon, hard-boiled egg, warm goat cheese crispy with honey, old Rodez cheese

15€50

Salade, tomates, oignons rouges, oeuf dur, lardons, croustillant de chèvre chaud au miel, vieux Rodez

Burgers

Beef burger (Meat of Aubrac local origin)

Burger boeuf Aubrac classic Original (origine France)

14€50

DOUBLE

18€50

Beef burger with goat cheese

Burger boeuf Aubrac au chèvre (origine France)

15€50

19€50

Beef burger with roquefort cheese

Burger boeuf Aubrac au chèvre (origine France)

15€50

19€50

Beef burger with bacon

Burger boeuf Aubrac au Bacon (origine France)

15€50

19€50

Beef burger with 3 cheeses

Burger boeuf Aubrac aux 3 fromages (origine France)
(Cheddar, goat cheese, roquefort cheese)

17€50

22€50



BLEU



SAIGNANT



À POINT



CUIT



BIEN CUIT

Homemade Desserts

Chocolate fondant custard and whipped cream
Fondant au chocolat crème anglaise & chantilly 5€50

Sweet chestnut with custard & whipped cream
Moelleux à la châtaigne crème anglaise & chantilly 5€50

Burnt cream with salted butter caramel
Crème brûlée au caramel beurre salé 5€50

Chocolate mousse
Mousse au chocolat 5€50

Chocolate mousse whipped cream banana
Mousse au chocolat banane chantilly 7€00

Profiterole ice cream of the week, melted chocolate & whipped cream
Profiterole glace de la semaine, chocolat fondu & chantilly 7€00

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

1 ice cream scoop 2€50

2 ice cream scoop 4€00

3 ice cream scoop 5€00

Smaak: chocolade, pistache, koffie, vanille, honingviooltje, limoen, aardbei, framboos, praliné, gezouten boterkaramel

Parfum : chocolat, pistache, café, vanille, violette miel, citron vert, fraise, framboise, pralinée, caramel beurre salé

Whipped cream supplement 1€00

Wines



Verre, pichet et bouteille <i>Glass pitcher bottle</i>	 Verre 12cl	 Pichet 25cl	 Pichet 50cl	 75cl	
Saumur Red	4€00	8€00	14€50	21€00	soft, terre
Bourgogne Red	4€00	8€00	14€50	22€00	soft, light
Pic St Loup Red	4€00	8€00	12€50	18€00	fruity, terre
Pic Hortus Red	5€00	9€50	16€00	22€00	soft, fruity
Puech-Haut Red	7€00	13€50	22€00	 29€00	fruity, rich
Bordeaux Red	9€50	17€50	29€00	49€00	terre, rich
Pic St Loup Rosé	4€00	8€00	12€50	18€00	aromatic
Puech-Haut Rosé	6€50	11€00	16€00	 24€00	fine
Gascogne Sweet	4€00	8€00	12€50	 18€00	light, sugar
Albrières Chardonnay	4€00	8€00	12€50	18€00	dry & tender

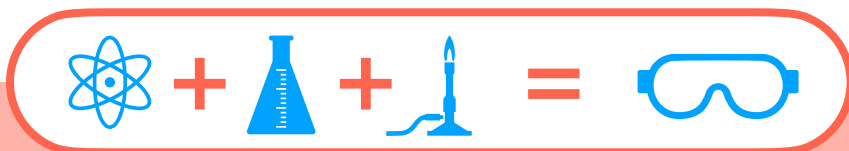


Soft Drinks



Coca-cola , fruit juice, Ice-tea, Schweppes tonic or citrus fruits, Sprite, Fanta, Orangina, Perrier	3€50
Bottle of water	3€00
San Pellegrino , Badoit	4€50
Coffee, Tea , Verbena	1€70
Viennese coffee	4€00

Alcohol



Kir : peach, grapefruit, blackberry, blackcurrant White or red Martini, Porto, Muscat, Suze	3€50
Ricard	2€50
Whiskey, Vodka, Rum, Gin, Get 27, Baileys	7€00
Pear, Mirabelle plum, Raspberry, Cognac, Armagnac	7€00

Beer



	ALC. VOL.	
La Chouffe <i>blond</i> 33cl	8,4 %	4€50
Tripel Karmeliet <i>blond</i> 33cl	8,4 %	6€00
Aubrac <i>blond</i> 33cl LOCALE	5,6 %	4€50
Aubrac <i>white</i> 33cl LOCALE	4,9 %	4€50
Aubrac <i>amber</i> 33cl LOCALE	5,0 %	4€50



Comme à la maison

Bon appétit ! | Enjoy your meal!

