



Comme à la maison

*mercredi au dimanche
midi et soir*

fermé le dimanche soir

+ 33 5 65 60 33 58

www.orestomillau.com

Google



Tripadvisor





OResto

Comme à la maison



FRANÇAIS

ENGLISH

DEUTSCH

NEDERLANDS

Plats

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

Quiche maison au poireaux et chèvre 13€00
Homemade quiche with leeks and goat

Magret de canard thym et miel (entier) (origine France) 24€50
Duck filet with thyme & honey (whole) (environ 320g)

Ris d'agneau à la persillade (origine France) 20€50
Sweetbreads with parsley

Pavé de Saumon sauce ciboulette 17€50
Salmon steak with chives sauce

Croustillant de poule au foie gras sauce forestière 18€50
Crispy chicken with Duck foie gras and forest sauce

Omelette champignon, frites et salade 14€50
Omelette mushroom with home fries and salad

Camembert entier chaud au jambon de pays et miel 17€50
Hot camembert with raw ham and honey (cheese)

Côte de veau sauce Gorgonzola (Ségala) (origine France) 21€50
Veal chop with cheese Gorgonzola sauce (environ 280g)

Bavette au Rocamadour et échalotes (Aubrac) (origine France) 19€50
Flank steak with Rocamadour cheese and shallots (environ 180g)



BLEU



SAIGNANT



À POINT



CUIT



BIEN CUIT

Aligot saucisse (origine France) 18€00
Aligot from Aubrac with sausage, local specialty

SPÉCIALITÉ AVEYRONNAISE

Lasagne à la bolognaise maison et sa salade composée 15€00
Homemade bolognese lasagna and mixed salad

Ravioles au roquefort et noix 15€50
Ravioli with blue cheese and walnuts

Assiette créative à partager 12€00
Creative plate to share

Assiette de frites maison ou Aligot 5€00
Plate of homemade fries

Salade

Croustillant **chèvre chaud** **FRITES MAISON**

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

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

15€50

Burgers

Burger boeuf **Aubrac** classic

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

14€50

DOUBLE

18€50

Burger boeuf **Aubrac** au **chèvre**

Beef burger with goat cheese (origine France)

15€50

19€50

Burger boeuf **Aubrac** au **roquefort**

Beef burger with roquefort cheese (origine France)

15€50

19€50

Burger boeuf **Aubrac** au **Bacon**

Beef burger with bacon (origine France)

15€50

19€50

Burger boeuf **Aubrac** aux **3 fromages**

Beef burger with 3 cheeses (origine France)

Cheddar, chèvre, roquefort

17€50

22€50



BLEU



SAIGNANT



À POINT



CUIT



BIEN CUIT



Comme à la maison

Bon appétit ! | Enjoy your meal!

Desserts maison

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

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

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

Mousse au chocolat 5€50
Chocolate mousse

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

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

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

1 boule de glace 2€50

2 boules de glace 4€00

3 boules de glace 5€00

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

Supplément chantilly 1€00

Vins



Verre, pichet et bouteille <i>Glass pitcher bottle</i>	 Verre 12cl	 Pichet 25cl	 Pichet 50cl	 75cl	
Coteaux du Languedoc Rouge <i>Domaine de Saumarez 2020</i>	5€00	9€00	16€00	22€00	Grenache Syrah
Bourgogne Rouge <i>Hautes Côte de Nuits 2020</i>	7€00	12€50	23€00	32€00	Pinot noir
Côtes de Thongue Rouge <i>Cuvée des Amis 2020</i>	4€50	8€50	14€50	18€00	Merlot Syrah
Pays d'Oc Syrah Rouge <i>Domaine Preigne Le Vieux</i>	5€00	9€00	16€00	21€00	Syrah
Terrasses du Larzac Rouge <i>Domaine du Pas de L'Escalette</i>	6€50	12€50	23€50	 34€00	Syrah Carignan Grenache
Puech-Haut Rouge <i>Languedoc Prestige 2020</i>	6€50	12€00	22€00	29€00	Grenache Syrah
Bordeaux Rouge <i>Lalande de Pommerol 2018</i>	8€50	16€00	29€00	42€00	Cabernet Merlot Malbec
Côtes de Thongue Rosé <i>Cuvée des Amis 2021</i>	4€00	8€00	12€50	18€00	Syrah Grenache Cinsault
Terrasses du Larzac Rosé <i>Ze rosé 2021</i>	5€50	10€00	19€00	 28€00	Grenache Cinsault Carignan
Gascogne Moelleux <i>Ou Côte de Bergerac</i>	4€00	8€00	12€50	 18€00	léger, sucré
Pays d'Oc Chardonnay <i>Domaine Preigne Le Vieux</i>	4€00	8€00	12€50	18€00	sec et tendre

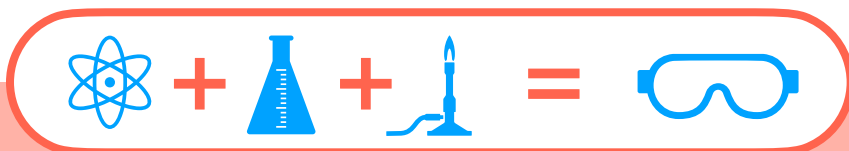


Boissons



Coca-cola , jus de fruits, Ice-tea, Schweppes tonic ou agrumes, Sprite, Fanta, Orangina, Perrier	3€50
Bouteille d' eau	3€00
San Pellegrino , Badoit	4€50
Café, Thé , Verveine	1€70
Café viennois	4€00

Alcools



Kir : pêche, pamplemousse, mûre, cassis	3€50
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.	
La Chouffe <i>blonde</i> 33cl	8,4 %	4€50
Tripel Karmeliet <i>blonde</i> 33cl	8,4 %	6€00
Aubrac <i>blonde</i> 33cl	5,6 %	4€50
Aubrac <i>blanche</i> 33cl	4,9 %	4€50
Aubrac <i>ambré</i> 33cl	5,0 %	4€50



Comme à la maison

Bon appétit ! | Enjoy your meal!