



Comme à la maison

*mardi au dimanche
midi et soir*

+ 33 5 65 60 33 58

www.orestomillau.com

Google



Tripadvisor



Plats

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

Magret de canard thym et miel (entier) (origine France) 26€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 18€50
Salmon steak with chives sauce

Croustillant de poule au foie gras sauce forestière 20€00
Brik pastry sheet chicken with Duck foie gras and forest sauce

Omelette champignon, frites et salade 15€50
Omelette mushroom with home fries and salad

Camembert entier chaud au jambon de pays et miel 19€50
Hot camembert with raw ham and honey (cheese)

Bavette de veau sauce Gorgonzola (Ségala) (origine France) 19€50
Veal flank with cheese Gorgonzola sauce (environ 280g)

Bavette au Rocamadour et échalotes (Aubrac) (origine France) 21€50
Flank steak with Rocamadour cheese and shallots (environ 180g)



BLEU



SAIGNANT



À POINT



CUIT

Aligot saucisse (origine France) 22€00
Aligot from Aubrac with sausage, local specialty

SPÉCIALITÉ AVEYRONNAISE

Ravioles au roquefort et noix 17€50
Ravioli with blue cheese and walnuts

Assiette d'Aligot 8€00
Plate of Aligot

Assiette de frites maison 6€00
Plate of homemade fries



Comme à la maison

Bon appétit ! | Enjoy your meal!

Salades

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

DOUBLE

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 6€00

Moelleux à la châtaigne crème anglaise & chantilly
Sweet chestnut with custard & whipped cream 6€00

Crème brûlée au caramel beurre salé
Burnt cream with salted butter caramel 6€00

Flaune (dessert local) **Tarte au Flanc au lait de brebis**
Flaune (lokales Dessert) Flan-Tarte aus Schafsmilch 7€50

Tarte Tatin boule de glace chantilly
Tarte Tatin with ice cream and whipped cream 7€00

Profiterole glace au choix, chocolat fondu & chantilly
Profiterole ice cream of your choice melted chocolate & whipped cream 8€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 2€50
2 boules 4€50
3 boules 5€00



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	18€00
Terrasse du Larzac Rouge <i>Col du Massroussin</i>	5€50	11€00	18€00	22€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	68€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

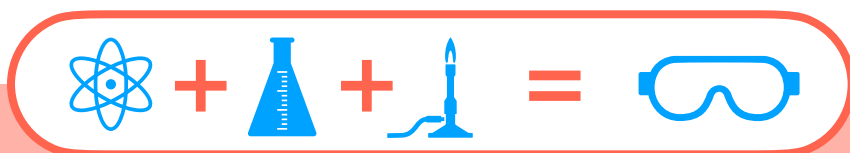


Boissons



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

