

# *Retrouvez dans notre restaurant les spécialités aveyronnaise et la cuisine d'antan*

*Quelques plats régionaux qui peuvent vous être servis dans vos assiettes :*



- *les tripoux Aveyronnais,*
- *la tête de veau et sa sauce Ravigote*
- *Les ris d'agneau en persillades*
- *La saucisse et son aligot....*

*Nos viandes proviennent du boucher du village*

*la charcuterie **CHAUCHARD** qui sélectionne ses bêtes sur pieds.*

*Les fromages de nos **producteurs Aveyronnais** comme le Pérail, le célèbre Roquefort, le Laguiole, la tomme de brebis et les fromages de chèvres locales.*

*Le pain issu de nos boulangers comme la **Maison Sarret** ou encore*

*La **Maison Arnaud**.*

*Les Nectars de Zoé et la **Muse du Verger** qui nous fournissent avec ses sirops de fruits ou ses alcools pour agrémenter nos cocktails et autres breuvages avec leurs productions.*

*-Les Bières locale comme la B12 issus de la **brasserie de l'Aveyron***

*- Et bien d'autre encore....*

*Nous privilégions un circuit court pour nos produits locaux et d'une agriculture raisonnée pour répondre au mieux à vos attentes. Bon appétit.*



## *Notre sélection du terroir*

*Au choix sur la carte :*

*une entrée, un plat et un dessert  
pour 25,00 €*

*une entrée et un plat*

***ou** un plat et un dessert  
pour 18,00 €*

*Toutes nos viandes peuvent être accompagnées d'aligot  
avec un supplément de 3,50 € dans ce menu.*

*Le plateau de fromages affinés peut être ajouté avec  
un supplément de 3,50 € par personne.*

## ENTRÉES

<i>Mille feuille croustillant aux deux saumons, chantilly au citron vert et piment d'Espelette.</i>	8,50 €
<i>Petite poêlée de ris d'agneau en persillade</i>	8,50 €
<i>Foie gras de canard mi-cuit, sur sa compotée d'oignons au coquelicot, brioche maison aux noix</i>	12,00€
<i>Salade gourmande du Lévézou (Manchon de canard, Jambon de Pays, Péraïl ...)</i>	9,00 €
<i>Entrée du jour</i>	6,00 €

## PLATS CHAUD

<i>La belle entrecôte (300g) de la boucherie CHAUCHARD, sauce au poivre vert</i>	15,00 €
<i>Le Mac'farcous et ses frites maison (burger, steak haché frais, farcous, jeune cantal, compotée d'oignons)</i>	12,50 €
<i>Tête de veau et sa sauce Ravigote</i>	12,50 €
<i>Filet de sandre rôti sur son lit de lentilles vertes du Larzac aux petits légumes</i>	13,50 €
<i>Cuisse de canard de l'Aveyron confite</i>	11,50 €
<i>Plat du jour</i>	9,50 €

*Plat servi avec ses légumes d'accompagnement, possibilité de demander de l'aligot sans supplément. Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en France.*

## *DESSERTS*

<i>Dôme glacé chocolat noisettes, son coulis chaud</i>	6,80 €
<i>Crème brûlée au miel</i>	5,90 €
<i>Tiramisu maison</i>	6,80 €
<i>Pâtisserie du jour</i>	6,50 €
<i>Plateau de fromages affinés</i>	7,00 €
<i>Coupe Colonel</i>	7,90 €
<i>Dame blanche</i>	6,80 €
<i>Sorbet ou glace 2 boules aux choix</i>	5,20 €



*Une liste de tous les plats contenant des allergènes est a votre disposition sur simple demande. Règlement( UE) n°119/2011 du 25/10/2011 dit règlement INCO.*

## *Menu du jour à 14,80 €*

*L'entrée du jour*

\*\*\*

*Un plat du jour et ses légumes*

\*\*\*

*Un choix de dessert du jour  
( Pâtisseries ou glaces ou fromages)*

## *Formule Express à 11,50 €*

*Uniquement du mardi au vendredi midi*

*L'entrée du jour et*

*Un plat du jour et ses légumes*      *Ou*

*Un plat du jour et ses légumes et  
Un choix de dessert du jour*

## *Menu Junior à 11,50 €*

*Pour les enfants de 6 à 12 ans*

*Assiette de charcuteries*

*Ou Salade de tomates*

*Le plat du jour Ou*

*Le burger et ses frites maison*

*Dessert au choix*

*(glaces, mousse au chocolat, pâtisserie du moment)*

*Boisson au choix*

*(Coca-cola, Orangina, sirop à l'eau, Oasis, Limonade)*

## *Menu enfant à 8,90 €*

*pour les enfants de 0 à 8 ans*

*Le plat du jour Ou*

*Le burger et ses frites maison*

*Dessert au choix*

*(glaces, mousse au chocolat, pâtisserie du moment)*

*Boisson au choix*

*(Coca-cola, Orangina, sirop à l'eau, Oasis, Limonade)*