

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

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



- *les tripoux Aveyronnais,*
- *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 dans le Lévezou.*

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

*Les fromages de nos producteurs*

*Aveyronnais : le Pérail, le célèbre Roquefort, le Laguiole, la tomme de brebis et les fromages de chèvres du village voisin.*

*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.*

*-La Bière 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.*



# *Menu du voyageur à 27.00 €*

*(Ou formule 2 plats pour 19 €)*

## *Carpaccio de Pays Aveyronnais*

*(Jambon de pays, marinade à l'huile de noix, fines herbes, copeaux de cantal et cerneaux de noix)*

*Ou Salade de ris d'agneau persillées et pétales de brebis*  
*Ou Lentilles du Lévézou en salade, et son*  
*Saumon gravlax maison*

*\*\*\*\**

## *Tripoux Aveyronnais (2 pièces)*

*Ou Poêlée de ris d'agneau en persillade*

*Ou Pièce du boucher (150 g) sauce au roquefort*

*Ou Filet de dorade royale sur ses légumes rôtis,*  
*Velouté du moment*

*\*\*\*\**

## *Plateau de fromages affinés*

*Ou Pâtisserie du moment*

*Ou Glaces et sorbet au choix (2 boules)*

*Toutes nos viandes peuvent être accompagnées d'aligot avec un*  
*supplément de 3,60 € dans ce menu.*

*Le plateau de fromages affinés peut être ajouté avec un supplément de*  
*4,50€ par personne sur le menu complet.*

# Notre sélection du terroir

## ENTRÉES

*Lentilles du Lévézou en salade, et son  
Saumon gravlax maison* 10,50 €

*Mille-feuille à la mousse de Roquefort* 10,00 €

*Carpaccio de Pays Aveyronnais*  
*(Jambon de pays, marinade à l'huile de noix, fines herbes, copeaux de  
cantal et cerneaux de noix)* 10,00 €

*Grande salade gourmande du Lévézou*  
*(Ris d'agneau, Jambon de Pays, croutons et pétales de brebis...)* 12,50 €

*Entrée du jour* 6,50 €

## PLATS CHAUD

*La planche des délices Aveyronnais* 25,00 €  
*(Tout le meilleur de l'Aveyron dans votre assiette)*

*La pièce du boucher (250 gr) et sa sauce au poivre* 15,00 €

*Filet de dorade royale sur ses légumes rôtis et  
son velouté du moment* 15,50 €

*Tête de veau maison et sa sauce ravigote* 17,00 €

*Grande Poêlée de ris d'agneau en persillade* 16,00 €

*Tripioux Aveyronnais (3 pièces)* 16,50 €

*Plat du jour* 10,00 €

*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>Tiramisu maison</i>	6,90 €
<i>Crème brûlée</i>	6,70 €
<i>Pâtisserie du jour</i>	6,90 €
<i>Plateau de fromages affinés</i>	7,50 €
<i>Coupe Colonel</i>	8,30 €
<i>Café ou chocolat liégeois</i>	6,90 €
<i>Dame blanche</i>	6,90 €
<i>Sorbet ou glace 3 boules aux choix</i>	6,50 €



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

## *Menu du jour à 15,00 €*

*Sauf le dimanche et les jours fériés ou ce menu passe à 20.00 €*

*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 11,80 €*

*Uniquement du mardi au vendredi le 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 11,70 €*

*Pour les enfants de 6 à 12 ans*

*Assiette de charcuteries*

*Ou Salade de tomates*

*Le plat du jour Ou*

*L'aligot saucisse Ou*

*Le petit steak du boucher et ses frites*

*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 9,50€*

*Pour les enfants de 0 à 8 ans*

*Le plat du jour Ou*

*L'aligot saucisse Ou*

*Le petit steak du boucher et ses frites*

*Dessert au choix*

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

*Boisson au choix*

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