

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 persillade*
- La saucisse et son aligot....*

*Nos viandes proviennent du boucher du village **Les Halles du Lévézou** qui sélectionne ses bêtes sur pieds autour de notre territoire.*

*Le pain issu de notre jeune boulanger **Yoann ROUMIEUX**,*

Les fromages de nos producteurs Aveyronnais : le célèbre Roquefort, le Laguiole, la tomme de brebis et les fromages de chèvres.

Les Nectars de Zoé qui nous fournissent avec ses sirops de fruits, ses confitures et autres breuvages avec leurs productions locale.

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 29,80 €

(Ou formule 2 plats pour 22,00 €)

Terrine de roquefort aux poires et noix

Ou une assiette de charcuteries Aveyronnaises
(Jambon de Pays, saucisse et saucisson sec, pâté de campagne)

Ou une salade Aveyronnaise
(Jambon de pays, pétales de brebis, croutons)

Suggestion du moment

Ou Poitrine de thon rôtie sur ses lentilles
du Lévézou Façon risotto

Ou Pavé de bœuf sauce poivre ou roquefort

Ou Tripoux de l'Aveyron

Plateau de fromages affinés

Ou Pâtisseries du moment

Ou sorbets et glaces aux choix (2 boules)

Toutes nos viandes peuvent être accompagnées d'aligot avec un supplément de 4.00€ 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

<i>Corolle de poissons aux petits légumes, velouté safrané</i>	10.50 €
<i>Assiette de charcuteries Aveyronnaïses</i>	12.50 €
<i>Terrine de roquefort aux noix et poires pochées, petite salade aux parfums de miel et framboises</i>	10.00 €
<i>Grande salade Aveyronnaïse (Jambon de Pays, farçous, croutons et pétales de brebis...)</i>	13.00 €
<i>Entrée du jour</i>	8.50 €

PLATS CHAUD

<i>Pavé de bœuf grillé, sauce au poivre ou Roquefort</i>	20.00 €
<i>Ventrèche de thon, « risotto » de lentilles du Lévezou</i>	16.90 €
<i>Planche de dégustations Aveyronnaïses (1 pers) (Charcuteries, farçous, poêlée de ris d'agneau, aligot, fromage)</i>	28.00 €
<i>Grande Poêlée de ris d'agneau en persillade</i>	18.00 €
<i>Trépoux Aveyronnaïis (3 pièces)</i>	17.00 €
<i>Plat du jour</i>	12.00 €
<i>Suggestion du moment (voir l'ardoise)</i>	

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>	7.00 €
<i>Crème brûlée</i>	7.00 €
<i>Pâtisserie du jour</i>	7.00 €
<i>Plateau de fromages affinés</i>	8.50 €
<i>Charlotte aveyronnaise au chocolat</i>	9.80 €
<i>Coupe Colonel</i>	8.30 €
<i>Café ou chocolat liégeois</i>	7.50 €
<i>Dame blanche</i>	7.90 €
<i>Sorbet ou glace 3 boules aux choix</i>	6.80 €



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 16,50 €

Menu à 22.00 € le dimanche midi et les jours fériés

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 13,00 €

Servi du mardi au vendredi uniquement 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 desserts du jour*

Menu Junior à 13,00 €

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 11,00 €

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)