

## LES ENTRÉES :

## Tarif carte

Salade du rouergue (jambon cru, roquefort ,poires ,tomates ,noix, salade)	9,50 €
Salade de lentilles à l'huile d'olive et câpres, émietté de cabillaud	9,50 €
Caille confite sur salade ☺	9,50 €
Salade fraîcheur (salade verte, thon, haricots verts, tomate, œuf dur, olives) ☺	9,50 €
Rillettes de truite ☺	9,50 €
Jambon cru tranché	9,50 €
Planche de charcuteries ☺	12,00 €
Terrine de foie gras de canard maison ☺	13,50 €
Foie gras de canard poêlé velouté de châtaignes ☺	13,50 €

## LES PLATS :

Pavé de truite aux noisettes et vinaigre balsamique, haricots verts frais ☺	16,00 €
Cabillaud sauce vierge aux câpres, poêlée de courgettes ☺	18,00 €
Salade gourmande (foie gras, jambon cru, haricots verts, tomates, concombres) ☺	19,00 €
Salade aveyronnaise (confit de canard, saucisse, haricots verts, pommes sautées, laguiole) ☺	17,00 €
Filet de bœuf, sauce foie gras de canard ☺ PF	26,00 €
Steak tartare salade verte, pommes sautées ☺ PF	18,80 €
Pavé de bœuf sauce roquefort, pommes sautées ☺ PF	21,00 €
Pavé du Ségala sauce morilles, pommes sautées ☺ PF	22,00 €
L'Agneau Allaitons d'Aveyron de chez Greffeuille, aligot PF	23,00 €
Côte de bœuf Aubrac de chez Conquet pour deux personnes ☺ PF	65,00 €
Traditionnelle saucisse aligot (servi avec ail sur demande) ☺	17,00 €
Assiette d'aligot, salade verte ☺	16,00 €
Confit de canard pommes à l'ail ☺	19,00 €
Tripous de la Naucelloise (de chez Charles Savy)	18,00 €
Chou farci comme à Lioujas ☺	17,00 €
Boudin de l'Aveyron, terre et ciel ou oignons, pommes sautées ☺	16,00 €
Poulet fermier sauté forestière, pommes sautées ☺	17,00 €

Changement de garniture aligot +4,50 €

PF : Provenance France

## LES FROMAGES :

Assortiment : Roquefort, Laguiole, St Nectaire	9,50 €
--	--------

## LES DESSERTS :

L'incontournable millefeuille ☺	8,90 €
Tarte Tatin (supplément glace +2,00€) ☺	9,00 €
Feuillantine du Marmot (tuile aux amandes, fraises, coulis, chantilly) ☺	9,00 €
Mousse au chocolat (Valrhona) ☺	9,00 €
Flan à la louche ☺	8,90 €
Crème brûlée à la fleur d'oranger	8,90 €
Coupe du Rouergat (sorbet cassis arrosé de marc de Marcillac)	8,90 €
Coupe Vallée d'Olt (glace aux noix, sauce caramel, chantilly)	8,90 €
Dôme de glace aux pruneaux et à l'Armagnac	11,00 €
Coupe de Glace (glace ou sorbet de chez Pédone)	8,50 €
Fruits à l'eau de vie (prunes, pruneaux, cerises)	10,00 €

Prix net service compris

## SUGGESTIONS DU MOMENT

### **FORMULE Midi Express 27,00 €**

**1 ENTRÉE + 1 PLAT + 1 verre de vin 12 cl**  
**OU 1 PLAT + 1 DESSERT + 1 verre de vin 12 cl**

#### **Entrées**

Jambon cru tranché  
Rillettes de truite  
Entrée du jour

#### **Plats**

Saucisse aligot  
Pavé de truite  
Plat du jour  
Confit de canard

#### **Desserts**

Millefeuilles maison  
Flan a la louche  
Dessert du jour

**Nos formules ne peuvent être divisées**

Prix net service compris