

LES APÉRITIFS

Le Classique Américano 12 cl	11.00€
Le Kir vin blanc 10 cl	4.50€
Le Montagnard (<i>Marcillac, cassis, gentiane</i>) 10 cl	4.50€
Le Pélou (<i>châtaigne & vin blanc pétillant</i>) 10 cl	5.50€
Le Ratafia rouge 6cl	4.50€
Le Rouergat (<i>Marcillac & cassis</i>) 10 cl	4.50€
Le Spritz 12cl	11.00€
Le Vin de noix 6cl	4.50€

Ainsi que tous les classiques...

Pour accompagner votre apéritif : *la planche de charcuteries de la Maison Conquet* 12.00€

LE VERRE DEXTOX 10.00€
préparé sous vos yeux

***POMMES GRANNY SMITH,
CAROTTES & GINGEMBRE***

LES SUGGESTIONS DU CHEF

LES ENTRÉES

Le gaspacho frais comme à Séville & ses croutons	10.00
La salade fraîcheur de tourteaux (<i>sucre, betterave, pomelos & vinaigrette citron</i>)	14.00
La salade d'haricots verts frais à l'ancienne & des copeaux de laguiole	10.00
Le carpaccio de tomates d'Antan & sa burrata des Pouilles	16.00
La vintage boîte de sardines de la Maison Rodel & ses toasts	11.00
L'œuf mayonnaise de la maison	9.00
Le tartare de saumon à la sauce thaï du Chef	12.00
La chiffonnade de melon/jambon de pays	12.00
La planche de charcuteries de la Maison Conquet	12.00

LES SALADES

- La Niçoise (*salade, thon blanc, poivrons couleur, olives, œufs dur, tomates & anchois*) 20.00
La César (*salade romaine, poulet, anchois, laguiole & ses croutons de pain*) 20.00
L'Aveyronnaise (*salade, confit de canard, saucisse, laguiole & ses pommes gaufrettes*) 18.00

NOS POISSONS

- Le tartare de saumon à la sauce thaï du Chef & sa salade 23.00
Le filet de turbot de Concarneau, sa sauce chauron & sa piperade 28.00
Le pavé de saumon cuit à la plancha, sa sauce vierge & sa poêlée d'haricots verts frais 22.00
Le fameux pavé de cabillaud, son beurre citronné & sa tombée d'épinards frais 21.00

NOS VIANDES

- La saucisse au couteau & son Aligot de la maison 18.00
Le tartare de veau, sa sauce citron-basilic & ses pommes gaufrette 22.00
Le steak tartare de la Maison Conquet, sa salade & ses frites maison 21.00
Notre confit de canard de Corrèze & ses pommes à l'ail 22.00
Le filet de bœuf, sa sauce béarnaise & ses frites maison 29.00
Le carpaccio de bœuf de Salers, sa salade & ses frites maison 22.00
L'émincée de rognon au veau au vinaigre balsamique & sa purée de pommes de terre 22.00

Pour deux, la fameuse côte de bœuf d'Aubrac de la Maison Conquet,
sa poêlée d'haricots verts frais & ses pommes à l'ail 68.00

L'épaule d'agneau allaiton de chez Greffeuille & ses haricots verts frais 27.00
La belle entrecôte de la Maison Conquet, sa salade & ses frites maison 29.00

*Le changement de garniture pour l'Aligot est gratuit sur l'ensemble de nos plats.
Le supplément d'Aligot 5.00 / Garniture supplémentaire 3.50*

NOS GOURMANDISES

- L'assiette de fromages du moment & sa salade 10.00

Demandez notre sélection de glaces ou sorbets (*2 boules*) 9.00
La coupe du Colonel (*sorbet citron & vodka*) 12.00
La classique 1000f au citron & framboises 11.00
La crème brûlée à la fleur d'oranger 9.00
La belle mousse au chocolat Valrhona 9.00
La salade de fruits frais selon l'humeur du Chef ! 9.00
La coupe martiniquaise (*glace rhum-raisin, rhum, chantilly & raisins*) 10.00
Les fruits à l'eau-de-vie au choix (*pruneaux ou griottes ou prunes*) 11.00
Et notre café bien gourmand 11.00

*Prix nets en euros, Service compris.
L'origine des viandes est inscrite sur le tableau.*

*Prix nets en euros, Service compris.
L'origine des viandes est inscrite sur le tableau.*