

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€

LES VERRES DETOX

préparé sous vos yeux

**POMMES GRANNY SMITH,
CAROTTES & GINGEMBRE** 10.00€

**VODKA &
POMMES GRANNY SMITH** 12.00 €

NOS ENTRÉES

Le tartare de saumon à la sauce thaï du Chef	12.00
La salade d'haricots verts frais à l'ancienne & des copeaux de laguiole	10.00
Les escargots de Bourgogne sauvages - les six	14.00 & les douze 25.00
La frisée aux lardons & son œuf poché	11.00
L'œuf mayonnaise de la maison	9.00
La chiffonnade de melon/jambon de pays	12.00
La planche de charcuteries de la Maison Conquet	12.00

NOS SALADES

L'aligot de la maison & sa salade verte	17.00
La frisée aux lardons & son œuf poché	21.00
L'Aveyronnaise (<i>salade, confit de canard, saucisse, laguiole & ses pommes gaufrettes</i>)	18.00
La Niçoise (<i>salade, thon blanc, poivrons couleur, olives, œufs dur, tomates & anchois</i>)	20.00

NOS POISSONS

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

NOS VIANDES

- La saucisse au couteau & son aligot de la maison 18.00
- Le steak tartare de la Maison Conquet, sa salade verte & ses frites maison 21.00
- Notre confit de canard de Corrèze & ses pommes à l'ail 22.00
- Le filet de bœuf au poivre flambé & ses frites maison 29.00
- Le carpaccio de bœuf de Salers, sa salade verte & ses frites maison 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

- La pièce d'agneau allaiton de chez Bernard Greffeuille du moment & ses haricots verts frais 28.50
- La belle entrecôte d'Aubrac de la Maison Conquet, sa salade verte & 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 (*bleu d'Auvergne, laguiole & saint nectaire fermier*) & sa salade verte 10.00

- Demandez notre sélection de glaces ou sorbets (*2 boules*) 10.00
- La coupe du Colonel (*sorbet citron & vodka*) 12.00
- Le classique 1000f au citron & myrtilles 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
- Les fruits à l'eau-de-vie au choix (*pruneaux ou griottes ou prunes*) 11.00
- Et notre café ou thé bien gourmand 11.00

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