

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 SUGGESTIONS DU JOUR

SUR L'ARDOISE

LES VERRES DETOX

préparé sous vos yeux

*POMMES GRANNY SMITH,
CAROTTES & GINGEMBRE*

10.00€

*VODKA &
POMMES GRANNY SMITH*

10.00€

LA FORMULE DU MIDI

(du lundi au vendredi - hors jours fériés)

ENTRÉE - PLAT - CAFÉ ou PLAT - DESSERT - CAFÉ 25.00 €

ENTRÉES

L'œuf cocotte au bleu d'Auvergne de la Mère Michel
La salade d'haricots verts frais & ses copeaux de laguiole
La salade nordique du Chef (saumon, pdt, pomme granny, carpaccio de radis noir)

PLATS

La saucisse & son aligot de la maison
Le pavé de cabillaud & ses épinards frais
Le carpaccio de bœuf de salers, frites et salade

DESSERTS

La salade de fruits frais selon l'humeur du Chef !
Demandez notre sélection de glaces ou sorbets (*2 boules*)
Le flan à la louche comme chez Grand-Mère & son caramel laitier

Nos formules ne peuvent être divisées.

NOS ENTRÉES

Notre frisée aux lardons et son œuf poché	11.00
Terrine de foie gras maison et ses toasts	14.00
La salade d'haricots verts frais à l'ancienne & ses copeaux de laguiole	10.00
Le tartare de saumon à la sauce thaï du Chef	12.00
L'œuf cocotte au bleu d'Auvergne de la Mère Michel	10.00
Les escargots de Bourgogne sauvages - les six	14.00 & les douze 25.00
La salade nordique du Chef (<i>saumon, pdt, pomme granny, radis noir & sa crème aux herbes</i>)	10.00
L'œuf mayonnaise de la maison	9.00
L'Assiette de jambon de pays, beurre & ses cornichons	10.00
La spécialité de papy aligot : la saucisse sèche à l'huile de la maison Conquet	11.00
La planche de charcuteries de la Maison Conquet	12.00

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

NOS SALADES

- L'aligot de la maison & sa salade verte 17.00
La frisée aux lardons & son œuf poché 21.00
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 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 18.50
L'émincée de rognons de veau au balsamique & sa purée de pomme de terre 23.00
La pièce d'agneau allaiton de chez Greffeuille du moment & ses haricots verts frais 28.50
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
Le classique choux farci comme à Lioujas 19.00
Le steak tartare de la Maison Conquet, sa salade verte & ses frites maison 21.00

Pour deux, la fameuse côte de bœuf d'Aubrac de la Maison Conquet,
sa poêlée d'haricots verts frais & ses pommes à l'ail 69.00

Le boudin noir à l'ancienne mixte (*pommes & oignons*) & sa purée maison 22.00
La belle entrecôte d'Aubrac de la Maison Conquet sauce bleu, 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 4.50*

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*) 9.00
La coupe du Colonel (*sorbet citron & vodka*) 12.00
Le classique 1000f à la vanille 11.00
La crème brûlée à la fleur d'oranger 9.00
Le Dôme de glace aux pruneaux (*glace pruneaux, liqueur d'armagnac à l'orange tuile & chantilly*) 11.00
La belle mousse au chocolat Valrhona 9.00
La salade de fruits frais selon l'humeur du Chef ! 9.00
Le flan à la louche comme chez Grand-Mère & son caramel laitier 9.50
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.*

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