

LES APÉRITIFS

La coupe de champagne du moment	11.00€
Le Classique Américano 12 cl	12.00€
Le Spritz 12cl	12.00€
Le Moscow Mule 12cl	12.00€
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 Vin de noix 6cl	4.50€

Ainsi que tous les classiques...

Pour accompagner votre apéritif : *la planche de charcuteries de la Maison Conquet* 14.00€

LES VERRES DETOX

préparé sous vos yeux

Le simple jus de carottes	9.00€
Notre spécialité : le pomme granny smith, carotte & gingembre	10.00€
Celui d'Alex : le vodka & pommes granny smith	12.00€

LES SUGGESTIONS DU JOUR

NOS ENTRÉES

La terrine de foie gras de canard maison & ses toasts	15.00
La salade d'haricots verts frais à l'ancienne & ses copeaux de laguiole	9.50
Les harengs de la maison « J.C David & ses pommes à l'huile	12.00
Le tartare de saumon aux herbes, sa vinaigrette au citron & courgettes	11.00
Les escargots de Bourgogne sauvages - les six	14.00 & les douze 22.00
L'œuf mayonnaise de la maison citrommé	9.00
La salade grecque façon aveyronnaise (<i>feta, concombre, olives noires & oignons blanc</i>)	12.00
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	14.00

NOS SALADES

- La salade fraîcheur (*cromesquis d'aligot, melon, pastèque, fraises, pommes granny smith*) 21.00
L'Aveyronnaise (*salade, confit de canard, saucisse, laguiole & ses pommes sautées*) 19.00
La salade thaï (*sucrine, soja, crevette tempura, herbes fraîches, oignons frits & sa sauce thai*) 20.00

NOS POISSONS

- Le tartare de saumon aux herbes, sa vinaigrette au citron, courgettes & sa sucrine 22.00
Le fameux pavé de cabillaud, sa sauce choron & sa tombée d'épinards frais 22.00
Le pavé de saumon au saté cuit à la plancha & son riz basmati 22.00

NOS VIANDES

- La saucisse & son aligot de la maison 18.50
Le burger de l'Aligot au saint nectaire fermier & ses frites maison 22.00
Notre confit de canard de Corrèze & ses pommes à l'ail 22.00
Le carpaccio de bœuf de la Maison Conquet, sa salade verte & ses frites maison 21.50
L'épaule d'agneau de chez Greffeuille au romarin, son jus & ses haricots verts frais 29.00
Le filet de bœuf, sa sauce Churchill (*au poivre & flambé au bourbon*) & ses frites maison 29.00
Le steak tartare de la Maison Conquet (*ou poêlé*), 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
- La belle entrecôte d'Aubrac de la Maison Conquet, sa sauce bearnaise, 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 millefeuille à crème de citron & ses fraises 11.00
La crème brûlée à la fleur d'oranger 9.50
La salade de fruits frais selon l'humeur du Chef! 10.00
La mousse au chocolat Valrhona 10.00
L'assiette de fraises, framboises & sa chantilly au Get 27 12.00
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.*