

LA FORMULE DU MIDI

(du mardi au vendredi - hors jours fériés)

ENTRÉE + PLAT + CAFÉ ou PLAT + DESSERT + CAFÉ 27.00

la formule du midi change tous les 15 jours

ENTRÉES

La salade d'haricots vert à l'ancienne & laguiole
L'œuf cocotte au saumon
L'assiette jambon de pays, beurre & cornichons

PLATS

Le pavé de cabillaud & sa tombée d'épianrds
La saucisse & son aligot de la maison
Le chou farci comme à Lioujas

DESSERTS

Le fromage blanc & son coulis de fruits rouges
La crème brûlée à la fleur d'oranger
La salade de fruits selon l'humeur du Chef !

Nos formules ne peuvent être divisées.

NOS ENTRÉES

La soupe froide de carottes & cumin 9.00
La frisée au lardons & son œuf poché 12.00
L'œuf mayonnaise de la maison 9.00
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
L'œuf cocotte au saumon & ses toasts 14.00
Les escargots de Bourgogne sauvages - les six 14.00 & les douze 22.00
La salade de fraises, figues noire, roquette & jambon de pays 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

Prix nets en euros. Service compris

L'origine des viandes est inscrite sur le tableau. La carte des allergènes est disponible sur demande.

NOS SALADES

- L'Aveyronnaise (*salade, confit de canard, saucisse, laguiole, haricots verts frais & ses pommes sautées*) 20.00
La thai (*sucrine, soja, crevette tempura, herbes fraîches, oignons frits & sa sauce thai*) 20.00
La salade de fraises, figues noire, roquette & jambon de pays 22.00

NOS POISSONS

- Le pavé de saumon au saté cuit à la plancha & son riz basmati 22.00
Le fameux pavé de cabillaud, sa sauce beurre blanc & sa tombée d'épinard frais 23.00
Le tartare de saumon à la sauce thai & sa salade verte 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
Le fameux chou farci comme à Lioujas 19.00
La belle entrecôte d'Aubrac de la Maison Conquet, sa sauce béarnaise & ses frites maison 29.00
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 pommes gaufrettes 21.50
Notre escalope milanaise (*oreille d'éléphant*) & ses spaghettis 25.00
Le filet de bœuf, sa sauce Churchill (*au poivre & flambé au bourbon*) & ses épinards frais 29.00
Le carré d'agneau de chez Greffeuille, son jus au romarin & ses haricots verts frais 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

*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

- Le fromage blanc & son coulis de fruits rouges 9.00
L'assiette de fromages (*bleu d'Auvergne, laguiole & saint-nectaire fermier*) & sa salade verte 10.00
Demandez notre sélection de glaces ou de sorbets (2 boules) 9.00
La coupe du Colonel (*sorbet citron & vodka*) 12.00
Le classique millefeuille de la maison au praliné noisette 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
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. La carte des allergènes est disponible sur demande.*