

## Entrées

<b>Croustillant au fromage du moment</b> Petite salade	7,50 €
<b>Assiette de mezze</b> - Mousses apéritives à tartiner accompagnées de tartines grillées & carottes marinées	8,00 €
<b>Beignets de légumes de saison aux épices</b> - Sauce du jour	7,50 €
<b>Ardoise de charcuterie</b> - Jambon de pays, saucisse sèche & terrine de campagne	10,00 €

## Plats

<b>Assiette aveyronnaise</b> Portion d'aligot, jambon de pays, terrine de campagne, Roquefort & Tomme de brebis	15,00 €
<b>La Bohème</b> Assiette retour du marché	Voir l'ardoise
<b>La belle végétarienne</b> ( <i>assiette repas sans gluten</i> ) Tarte salée miel de châtaignier & oignons, légumes de saison sautés au lait de coco & curry, dhal de lentilles à l'indienne, légumes de saison, salade verte, choux-rouge mariné, pommes	16,00 €
<b>Truite Fario biologique du Mas de pommiers à Nant</b> Cuite à la vapeur douce aux plantes aromatiques, légumes de saison & frites maison	17,00 €

Pour les enfants (*jusqu'à 10 ans*)

<b>Saucisse grillée</b> - Frites maison ou Aligot + 1 boule de glace (chantilly)	10,00 €
---	---------

## Grillades au feu de bois

<b>Saucisse de pays - Aligot</b>	15,00 €
<b>Truite Fario biologique du Mas de pommiers à Nant</b> Légumes de saison & frites maison	17,00 €
<b>Côtelettes, gigot, épaule d'agneau</b> ( <i>selon arrivage</i> ) Légumes de saison & frites maison	21,00 €
<b>Pièce de bœuf</b> ( <i>selon arrivage</i> ) Aubrac, Charolaise ou Limousine - Environ 250gr Légumes de saison & frites maison	Voir l'ardoise
<b>Côte de bœuf ou T-Bone</b> ( <i>selon arrivage</i> ) Aubrac, Charolais ou Limousin - 600gr à 1200gr Légumes de saison & frites maison	Voir l'ardoise
<b>Les petits suppléments</b>	
Sauce roquefort	2,00 €
Portion d'aligot	5,00 €
Portion de frites	5,00 €

## Fromages

<b>Portion de fromage au choix</b> Accompagnée de gelée de sarriette	4,00 €
<b>Ardoise de fromage bio</b> - Roquefort Gabriel Coulet, Chèvre, Tomme de brebis de la Couvertorade, Saint-Nectaire Accompagnée de gelée de sarriette	12,00 €

## Desserts maison

<b>Tarte au citron meringuée</b> (sans gluten) Crème fouettée maison	7,50 €
<b>Tarte pralines roses &amp; framboises</b> Crème fouettée maison	7,50 €
<b>Fondant au chocolat</b> (sans gluten) Crème fouettée maison	7,50 €
<b>Pavlova aux écorces d'oranges confites</b> (sans gluten) Graines de pavot	7,50 €
<b>Coupe de glaces artisanales</b> Crème fouettée maison	7,50 €
<b>Yaourt au lait de brebis</b> - Sirop artisanal	6,00 €
<b>Café gourmand</b> - Servi avec pâtisseries	9,00 €