



Entrées

Mille-feuilles à la chantilly de Roquefort Petite salade	8,50 €
Assiette de mezza - Mousses apéritives à tartiner accompagnées de galettes croustillantes & carottes marinées	10,00 €
Entrée végétarienne du moment	9,00 €
Ardoise de charcuterie - Jambon de pays, saucisse sèche, terrine de campagne & pavé piment d'Espelette	12,00 €

Grillades *au feu de bois*

Saucisse de pays - Aligot artisanal	16,00 €
Côtelettes, gigot, épaule d'agneau (<i>selon arrivage</i>) Agneau de pays bio - St Maurice-de-Navacelles Légumes du moment <i>ou</i> frites maison	23,00 €
Pièce de bœuf (<i>selon arrivage</i>) Aubrac, Charolaise ou Limousine - Environ 250gr Légumes du moment <i>ou</i> frites maison	Voir l'ardoise
Côte de bœuf (<i>selon arrivage</i>) Aubrac, Charolais ou Limousin - 600gr à 1200gr Légumes du moment <i>ou</i> frites maison	Voir l'ardoise
Les petits suppléments	
Sauce roquefort	2,00 €
Portion d'aligot	5,00 €
Portion de frites	5,00 €
Salade verte	5,00 €

Pour les enfants (*jusqu'à 10 ans*)

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

Plats

L'Aveyronnaise Portion d'aligot, jambon de pays, terrine de campagne, Roquefort et Tomme de brebis, petite salade verte	17,00 €
La Bohème (<i>assiette repas végétane</i>) Assiette retour du marché	19,00 €
L'inattendue (<i>assiette repas végétarienne/végane, sans gluten</i>) Tarte salée miel de châtaignier & oignons, légumes sautés au lait de coco & curry, dhal de lentilles à l'indienne & légumes du moment, salade verte, choux-rouge mariné	19,00 €
L'imprudente Truite Fario biologique du Mas de Pommiers à Nant cuite à la vapeur douce aux plantes aromatiques, légumes du moment <i>ou</i> frites maison	17,00 €

Fromages *accompagnés de gelée de sarriette*

Portion de fromage bio (<i>au choix</i>) Roquefort Gabriel Coulet, Saint-Nectaire, Chèvre, Tomme de brebis de la Couvertoirade, Galette de brebis à la truffe d'été des Artisans	4,00 €
Ardoise des 4 fromages bio	14,00 €

Desserts *maison*

Tarte au citron meringuée (sans gluten) Crème fouettée maison	8,50 €
Tarte pralines roses & framboises Crème fouettée maison	8,50 €
Fondant au chocolat (sans gluten) Crème fouettée maison	8,50 €
Pavlova aux écorces d'oranges confites (sans gluten) Graines de pavot	8,50 €
Le Délicat	12,00 €
Dessert Végan du moment	8,50 €
Coupe de glaces artisanales Crème fouettée maison	7,50 €
Yaourt au lait de brebis de La Couvertoirade - Sirop artisanal	6,00 €
Café gourmand - Servi avec pâtisseries	10,00 €

