

Entrées

Mille-feuilles à la chantilly de Roquefort Petite salade	8,50 €
Assiette de mezze - Mousses apéritives à tartiner accompagnées de galettes croustillantes & carottes marinées	12,00 €
Beignets de légumes de saison aux épices - Sauce du jour	8,50 €
Ardoise de charcuterie - Jambon de pays, saucisse sèche, terriner de campagne & pavé piment d'Espelette	12,00 €

Grillades *au feu de bois*

Saucisse de pays - Aligot artisanal	16,50 €
Côtelettes d'agneau (selon arrivage) Agneau de pays bio - St Maurice-de-Navacelles Légumes ou crudités du moment ou frites maison	27,00 €
Pièce de bœuf (selon arrivage) Aubrac, Charolaise ou Limousine - Environ 250gr Légumes ou crudités du moment ou frites maison	Voir l'ardoise
Côte de bœuf (selon arrivage) Aubrac, Charolais ou Limousin - 600gr à 1200gr Légumes ou crudités du moment ou frites maison	Voir l'ardoise
Les petits suppléments	
Sauce roquefort	2,00 €
Portion d'Aligot ou Portion de frites	5,00 €
Salade verte	5,00 €

Pour les enfants (jusqu'à 10 ans)

Saucisse grillée - Frites maison ou Aligot + 1 boule de glace (chantilly)	12,00 €
--	---------

Plats

L'Aveyronnaise Portion d'aligot, jambon de pays, terrine de campagne, Roquefort & Tomme de brebis	18,00 €
Le Burger La griffe du chat (possibilité en version plat sans pain burger) Effiloché de porc confit au sirop d'érable et bière ambrée du Larzac	18,00 €
L'Imprudente Truite Fario biologique des Monts d'Aubrac Filet en papillote aux herbes aromatiques, légumes ou crudités du moment ou frites maison	22,00 €
La Bohème (Uniquement juillet et août) Assiette retour du marché	19,00 €
L'Inattendue (assiette repas végétarienne sans gluten et possibilité en version végétane) Tarte salée miel de châtaignier & oignons, légumes sautés au lait de coco & curry	20,00 €

Fromages *accompagnés de gelée de sarriette*

Portion de fromage bio (au choix) Roquefort Gabriel Coulet, Chèvre, Tomme de brebis de la Couvertorade	4,00 €
Ardoise des 4 fromages bio	14,00 €

Desserts maison

Coupe de glaces artisanales Deux parfums au choix et chantilly maison	8,00 €
Pavlova	8,50 €
Tarte au citron meringuée (sans gluten) - Chantilly maison	8,50 €
Tarte pralines roses & framboises - Chantilly maison	8,50 €
Crème brûlée du Chat (sans gluten)	8,50 €
Dessert végan	9,00 €
Le Délicat	12,00 €
Café gourmand - Servi avec pâtisseries	12,00 €
Bulle gourmande - Servie avec pâtisseries et un verre de champagne	20,00 €
Affogato - Ristretto sur boule de glace vanille	6,50 €