



Entrées

Mille-feuilles plume à la crème fouettée de Roquefort Petite salade	8,50 €
Assiette de mezze - Mousses apéritives à tartiner accompagnées de galettes croustillantes & carottes marinées	10,00 €
Tempura légère de légumes de saison (sans gluten et sans œufs)	12,00 €
Ardoise de charcuterie - Jambon de pays, saucisse sèche, terrines 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 (selon arrivage) Agneau de pays bio - St Maurice-de-Navacelles Légumes ou crudités du moment ou frites maison	23,00 €
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)	10,00 €
---	---------

Plats

L'Aveyronnaise Portion d'aligot, jambon de pays, terrine de campagne, Roquefort & Tomme de brebis	17,00 €
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 du Mas de Pommiers à Nant Cuite à la vapeur douce aux plantes aromatiques, ou grillée à la plancha légumes ou crudités du moment ou frites maison	18,00 €
La Bohème (Uniquement juillet et août) Assiette retour du marché	19,00 €
L'Inattendue (assiette repas végétarienne sans gluten et possibilité en version végane) 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 €

Fromages accompagnés de gelée de sarriette

Portion de fromage bio (au choix) Roquefort Gabriel Coulet, Saint-Nectaire, Chèvre, Tomme de brebis de La Couvertorade, Galette de brebis à la truffe d'été des Artisous	4,00 €
Ardoise de 4 fromages bio (au choix)	14,00 €

Desserts maison

Tarte au citron meringuée (sans gluten) - Chantilly maison	8,50 €
Tarte pralines roses & framboises - Chantilly maison	8,50 €
Crème brûlée du Chat - Servi d'un sablé (sans gluten)	8,50 €
Dessert éphémère	8,50 €
Dessert végétan éphémère	9,00 €
Le Délicat - Dessert praliné	12,00 €
Dessert façon omelette norvégienne	12,00 €
Café gourmand - Servi avec pâtisseries	10,00 €
Bulle gourmande - Servie avec pâtisseries et un verre de champagne	20,00 €
Affogato - Espresso sur boule de glace vanille	6,50 €

