



## Entrées

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

## Grillades *au feu de bois*

|  |                       |
|--|-----------------------|
| <b>Saucisse de pays - Aligot artisanal</b>   | <b>16,00 €</b>        |
| <b>Côtelettes, gigot, épaule d'agneau</b> ( <i>selon arrivage</i> )<br>Légumes du moment <i>ou</i> frites maison                               | <b>21,00 €</b>        |
| <b>Pièce de bœuf</b> ( <i>selon arrivage</i> )<br>Aubrac, Charolaise ou Limousine - Environ 250gr<br>Légumes du moment <i>ou</i> frites maison | <b>Voir l'ardoise</b> |
| <b>Côte de bœuf</b> ( <i>selon arrivage</i> )<br>Aubrac, Charolais ou Limousin - 600gr à 1200gr<br>Légumes du moment <i>ou</i> frites maison   | <b>Voir l'ardoise</b> |
| <b>Les petits suppléments</b>  |                       |
| Sauce roquefort  | <b>2,00 €</b>         |
| Portion d'aligot   | <b>5,00 €</b>         |
| Portion de frites  | <b>5,00 €</b>         |
| Salade verte   | <b>5,00 €</b>         |

## Pour les enfants (*jusqu'à 10 ans*)

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

## Plats

|   |                |
|---|----------------|
| <b>L'Aveyronnaise</b><br>Portion d'aligot, jambon de pays, terrine de campagne,<br>Roquefort & Tomme de brebis  | <b>16,00 €</b> |
| <b>La Bohème</b> ( <i>assiette repas végétane</i> )<br>Assiette retour du marché ( <i>uniquement en juillet et août</i> )   | <b>18,00 €</b> |
| <b>L'Inattendue</b> ( <i>assiette repas végétarienne/végane, sans gluten</i> )<br>Tarte salée miel de châtaignier & oignons, légumes sautés<br>au lait de coco & curry, dhal de lentilles à l'indienne & légumes<br>du moment, salade verte, choux-rouge mariné | <b>18,00 €</b> |
| <b>L'imprudente</b><br>Truite Fario biologique du Mas de Pommiers à Nant<br>cuite à la vapeur douce aux plantes aromatiques, légumes<br>du moment <i>ou</i> frites maison   | <b>17,00 €</b> |

## Fromages *accompagnés de gelée de sarriette*

|   |                |
|---|----------------|
| <b>Portion de fromage bio</b> ( <i>au choix</i> )<br>Roquefort Gabriel Coulet, Saint-Nectaire, Chèvre,<br>Tomme de brebis de la Couvertoirade | <b>4,00 €</b>  |
| <b>Ardoise des 4 fromages bio</b>   | <b>14,00 €</b> |
| <b>Portion de "Faux-Mage"</b> ( <i>végane</i> )   | <b>4,00 €</b>  |

## Desserts *maison*

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

