

## Entrées

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

Grillades *au feu de bois*

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

## Pour les enfants (jusqu'à 10 ans)

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

## Plats

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

Fromages *accompagnés de gelée de sarriette*

<b>Portion de fromage bio</b> (au choix) Roquefort Gabriel Coulet, Chèvre, Tomme de brebis de la Couvertoirade	4,00 €
<b>Ardoise des 4 fromages bio</b>	14,00 €

Desserts *maison*

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