

Menu du jour à 16€

Du lundi au vendredi le midi (hors jours férié)

MISE EN BOUCHE
PLAT DU JOUR
PATISSERIE DU JOUR OU GLACE 2 BOULES

Menu à 26,00 €

ENTRÉES

Assiette autour du Roquefort

ou

Charcuterie aveyronnaise

PLATS

Magret de canard, croquette de canard, sauce soja & miel de Brousse

ou

Truite meunière

DESSERTS

Pâtisserie du jour

ou

Carpaccio d'ananas frais & sorbet à l'ananas rôti

ou

Glaces artisanales "Glaces des Alpes"

Provenance des viandes

Veau : France - Aveyron

Ris d'agneau : France

Steak Haché : France - Aveyron

Canard : France

Menu du chef à 34,50 €

ENTRÉES

Assiette de foie gras fait maison (+4€)

ou

Saumon Gravlax pomme céleri

ou

Ravioles maison à l'ortie de Brousse, crevettes, velouté d'oignon

PLATS

Ris d'agneaux persillés

ou

Filet de veau du Ségala

ou

Dos de cabillaud sauce Tom Kha (lait de coco, citronnelle)

Plateau de fromages

DESSERTS

Entremet au chocolat

ou

Crème au citron, poudre de chocolat blanc et betterave

ou

Pommes sautées, pop corn de riz caramélisé, mousse au café

ou

Glaces artisanales "Glaces des Alpes"

Menu végétarien 22,00 €

ENTRÉES

Assiette autour du Roquefort
ou
Composition végétarienne

PLATS

Assortiment de légumes du jour
ou
Ravioles maison à l'ortie de Brousse, légumes,
velouté d'oignon

DESSERTS

Pâtisserie du jour
ou
Carpaccio d'ananas frais & sorbet à l'ananas rôti
ou
Glaces artisanales "Glaces des Alpes"

MENU ENFANT 10.00€

Charcuterie et crudités

Filet de poisson ou
steak haché de l'Aubrac
(au roquefort si tu aimes)

Glace ou pâtisserie

Jus d'orange ou
limonade ou sirop



A la carte

ENTRÉES

Assiette de foie gras fait maison 15,50 €
Saumon Gravlax - pomme céleri 12,50 €
Ravioles maison à l'ortie de Brousse, crevettes ou légumes, velouté d'oignon 11,00 €
Assiette autour du Roquefort 11,50 €
Charcuterie aveyronnaise 13,00 €
Composition végétarienne 9.90 €

PLATS

Ris d'agneaux persillés 22,50 €
Filet de veau du Ségala 24,50 €
Dos de cabillaud sauce Tom Kha (lait de coco, citronnelle) 19,00 €
Magret de canard, croquette de canard, sauce soja & miel de Brousse 17,50 €
Truite meunière 15,00 €
Assortiment de légumes du jour 10.50 €
Plateau de fromages 7,50 €

DESSERTS faits maison

Pâtisserie du jour 5,50 €
Crème au citron, poudre de chocolat blanc et betterave 7,00 €
Entremet au chocolat 6,50 €
Pommes sautées, pop corn de riz caramélisé, mousse au café 7.00 €
Carpaccio d'ananas frais & sorbet à l'ananas rôti 5.70 €