

POUR COMMENCER

Velouté de butternut et châtaignes, bacon croustillant 12€

Servi avec crème fraîche, piment d'Espelette

Crumble potimarron et courge, fromage frais aux herbes 10€

Poulpe grillé épicé aux agrumes 13€

Poulpe mariné avec sauce soja, ail, gingembre et zeste d'orange. Servi avec houmous fait maison - Version plat 21€

CÔTÉ SALADERIE

Salade César

Salade, poulet pané maison, oeuf dur, anchois et copeaux de parmesan. Sauce Maison 20€

Salade de mache au bleu, coppa et noix 20€

Buchette de chèvre panko, salade 19€

Servi avec une pointe de miel et noix.

EN SUITE

Faux-filet Aubrac, pomme de terre au four 28€

Servi avec sauce poivre ou bleu- +/- 300g.

Burger Boeuf ou Végétarien, frites 21€

Servi avec une sauce crémeuse à la tome du Ségala, pickles, bacon - Version végétarienne avec steak de soja, sans bacon - Double burger +5€.

Pappardelles au confit de canard et champignons 21€

Pâtes servies avec un éffiloché de confit de canard, sauce au vin blanc - cuisse de canard du gers confites par nos soins

CÔTÉ VOYAGE

Raviolis aux piments croustillants 11€

Entrée - 3 pièces farcis au poulet et légumes- Version plat x7 19€

Bobun Vietnamien : 19€

Crevettes ou Boeuf ou Tofu

Bowl composé de salade, carottes, concombre, nouilles de riz, sauce pimentée au saté, coriandre, menthe, cacahuètes et sésame. Version boeuf +2€

Burger japonais au poulet Katsu 22€

Burger au poulet pané maison, coleslaw de choux lié avec mayonnaise japonaise, sauce tonkatsu - servi avec frites aux épices Shichimi Togarashi.

Salade Thaï 18€

Mélange chou vert et rouge, carottes, edamame, coriandre, graines de sésame et cacahuètes.

Supplément crevettes ou tofu 4€

POUR FINIR

Fromages d'Aveyron 12€

Pavé du Larzac, Bleu crémeux et Tome du Ségala.

Crème brûlée à la crème de marron 8€

Fondant aux pommes, mascarpone et noix de pécan 8€

Pâtisserie du moment 8€

Café ou thé gourmand 9€

*Tous nos plats sont élaborés sur place par notre équipe avec des produits frais et de saison.
En cas de forte affluence, les délais d'attente sont un peu plus longs, merci pour votre compréhension.*

Nos viandes sont toutes origine France. Tous nos desserts sont faits maison.

Nous sommes locavores et privilégions autant que possible les circuits courts. Nous avons à cœur de mettre à l'honneur les produits et le travail de nos éleveurs et maraîchers.