

## 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** 20€

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

### **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.*