

POUR COMMENCER

Velouté de butternut et châtaignes, 11€ bacon croustillant

Servi avec crème fraîche, piment d'Espelette

Pâté artisanal des Monts Lagast 10€

Pâté fabriqué en Aveyron (Cassagnes-Begonhes). Servi avec toasts et cornichons

Poulpe grillé épicé aux agrumes 13€

Poulpe mariné avec sauce soja, ail, gingembre et zeste d'orange. Servi avec purée de panais maison-

CÔTÉ SALADERIE

Salade César 20€

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

Tartiflette, salade 20€

Pomme de terre, dés de poitrine de porc, vin blanc, reblochon AOP

EN SUITE

Faux-filet Aubrac, Aligot 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 al poulpo 21€

Pâtes servies avec poulpe mariné, sauce citronnée à la crème et vin blanc, câprons.

CÔTÉ VOYAGE

Raviolis aux piments 11€ croustillants

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

Bobun Vietnamien : 19€

Au choix : Crevettes, Bœuf 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.

Ramen végétarien 19€

Pâtes servies dans un bouillon de légumes avec gingembre, carottes, chou frisé, ail, cébette et oeuf mollet.

Supplément poulet katsu ou crevettes 4€

POUR FINIR

Fromages d'Aveyron 12€

Pavé du Larzac, Bleu crémeux et Tome du Ségala.

Tiramisu poire et 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 artisans, éleveurs et maraîchers.