

Pour Commencer

Les entrées ne sont pas servies en plat unique.

BURRATA AUX POIRES RÔTIES, MIEL 12€
ET CRUMBLE DE CHORIZO

FRITON DE COCHON 11€

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

CLAFOUTIS À LA COURGE ET 10€
FROMAGE DE CHÈVRE

Servi tiède

Côté Saladerie

SALADE CÉSAR 20€

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

GRATIN MONTAGNARD DE CROZETS 21€
AU CANTAL, CHORIZO.

Servi avec salade.

En Suite

FAUX-FILET AUBRAC, ÉCRASÉ DE 28€
POMME DE TERRE

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

LE BURGER DU SÉGALA 21€

Steak de boeuf, sauce crémeuse à la tome du
Ségala, pickles, bacon et oignons caramélisés.

Servi avec frites. Double burger +5€.

Version végétarienne avec steak de soja, sans
bacon.

PAPPARDELLES CARBONARA ET 19€
ROQUETTE

Pâtes servies avec dés de poitrine de porc,
sauce avec une pointe de crème, oeuf et
parmesan.

Côté Voyage

RAVIOLIS AUX PIMENTS 11€
CROUSTILLANTS

Farcis au poulet et légumes

Entrée : 3 pièces / Plat : 7 pièces - 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 22€
KATSU

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

MISO RAMEN 19€

Pâtes servies dans un bouillon de légumes
légèrement épicé avec gingembre, chou
chinois, 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 À L'ORANGE ET GRAND 7,50 €
MARNIER

CHEESECAKE À LA CRÈME DE 8€
MARRON

GÂTEAU MOELLEUX AU CHOCOLAT, 9€
POIRE ET NOISETTES

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.*