

## Pour Commencer

Une seule entrée n'est pas servie comme plat unique.

**BURRATA AUX TOMATES SECHÉES, PIGNONS DE PIN ET ROQUETTE** 12€

**ROYALE D'ASPERGES VERTES DE PAYS** 11€

**POULPE GRILLÉ, VINAIGRETTE AU CHORIZO ET HOUMOUS D'ARTICHAUT** 13€

## Côté Saladerie

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

**SALADE AU BLEU DE RODEZ, POIRE ET FÈVE** 20€  
Pousses d'épinard, roquette, oignons rouges, vinaigrette à la moutarde.

**SALADE AUX ASPERGES VERTES DE PAYS, JAMBON CRU ET PARMESAN** 20€  
Servi avec oeuf dur.

## En Suite

**FAUX-FILET AUBRAC, POMME DE TERRE EN ROBE DES CHAMPS** 28€  
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 : steak de soja, sans bacon.

**PAPPARDELLES À LA CRÈME D'ASPERGE CITRONNÉE ET PARMESAN** 19€  
Pappardelles : larges tagliatelles

## Côté Voyage

**RAVIOLIS AUX PIMENTS CROUSTILLANTS** 11€  
Farcis au poulet et légumes  
Entrée - 3 pièces / Plat - 7 pièces 19€

**BOBUN VIETNAMIEN : AU CHOIX : CREVETTES, BŒUF OU TOFU** 19€  
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 chou 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, shiitake, 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.

**CRÈME BRÛLÉE À LA LAVANDE** 7.5€

**CHEESECAKE À LA CONFITURE DE LAIT** 8€

**GÂTEAU CHOCOLAT, POIRE ET NOISETTE** 9€

**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.*