

Pour Commencer

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

AUBERGINE CONFITE, MIEL, THYM ET FÊTA FOUETTÉE 12€

PÂTÉ DE COCHON DES MONTS LAGASTS 11€

Pâté artisanal aveyronnais

POULPE GRILLÉ CHIMICHURRI 13€

Côté Saladerie

SALADE CÉSAR 20€

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

BOWL MÉDITERRANÉEN 19€

Quinoa, féta, sauce tzatziki maison, pois chiches marinés, pousses d'épinards, concombre, olives noires, poivron jaune et oignons rouges

SALADE AUX ARTICHAUTS SAUTÉS ET MARINÉS, CHÈVRE FRAIS 20€

Marinade à l'huile d'olive, tomates séchées, câpres, olives vertes et une pointe de piments croustillants. Servie avec oignons frits.

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 AU CHORIZO CULARD, POUSSÉS D'ÉPINARDS ET BURRATINA 19€

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 KATSU 22€

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

TARTARE DE BŒUF THAÏ 20€

Préparé avec une sauce à base de Nuoc Mam, citron, soja, huile de sésame

Herbes : Coriandre, menthe, cébette.

Servi avec du riz parfumé.

Pour Finir

FROMAGES D'AVEYRON 12€

Pavé du Larzac, Bleu crémeux et Tome du Ségala.

CRÈME BRÛLÉE AU GRAND MARNIER 7,50€

CHEESECAKE AUX FRUITS DE LA PASSION 8€

TIRAMISU AUX FRAISES 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.