

Côté Saladerie

SALADE CÉSAR	20€
Salade, poulet pané maison, oeuf dur, anchois et copeaux de parmesan. Sauce Maison.	
BOWL MÉDITÉRANNÉEN	19€
Quinoa, féta, sauce tzatziki maison, pois chiches marinés, pousses d'épinards, concombre, olives noires, poivron jaune et oignons rouges	
SALADE DE MELON DE PAYS, NECTARINES, JAMBON CRU, BURRATINA	20€
Melon, nectarines, tagliatelles de concombre, Burratina, jambon cru, menthe fraîche.	
SALADE CAPRESE, TOMATES ET AUBERGINES GRILLÉES	18€
Tomates coeur de boeuf, aubergines de pays, mozzarella di Buffala, basilic, huile d'olive	
CHEESECAKE AU SAUMON FUMÉ	20€
Crumble salé, mélange de fromages frais, tomates, poivrons, oignons rouges, citron, saumon fumé. Servi avec salade verte et tomates.	
GASPACHO MAISON & FOCACCIA	20€
Gaspacho aux tomates de pays, & focaccia à la mozzarella, motardelle et roquette	

Côté Voyage

RAVIOLIS AUX PIMENTS CROUSTILLANTS	19€
Farcis au poulet et légumes - 7 pièces	
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.	
TARTARE DE BOEUF THAÏ	20€
Préparé avec une sauce à base de Nuoc Mam, citron, soja, huile de sésame. Herbes : Coriandre, menthe, cébette. Servi avec riz parfumé ou frites.	

Le Chaud

FAUX-FILET AUBRAC, FRITES	28€
Servi avec sauce beurre maître d'hôtel (beurre, ail, persil et citron) +/- 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	
PAPPARDELLES AU POULPE	19€
Pâtes, servies avec poulpes marinés, tomates cerises, sauce vin blanc, huile d'olive, citron, et pointe de piment d'Espelette	

Pour Finir

FROMAGES D'AVEYRON	12€
Pavé du Larzac, Cabécou de chèvre, et Tome du Ségala.	
CRÈME BRÛLÉE À LA LAVANDE	7,50€
CHEESECAKE AU CITRON VERT ET NECTARINES	8€
CAFÉ OU THÉ GOURMAND	9€
COUPE GLACÉE	12€
Glaces artisanales aveyronnaises - Glaces Sanhes	

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.