

## Les Planches à partager

|  |        |
|--|--------|
| <b>LA CHARCUTERIE TRADITION</b><br>Chiffonnade de jambon Pays, saucisson, saucisse à l'huile, pâté   | 11,90€ |
| <b>LA FROMAGE TRADITION</b><br>Laguiole, Saint Nectaire, chiffonnade de tome de brebis, Roquefort  | 13,50€ |
| <b>LA MIXTE</b><br>Chiffonnade de jambon Pays, saucisson, saucisse à l'huile, 2 Roqueforts (au choix), chiffonnade de tome de brebis, Saint Nectaire, pérail | 18,90€ |

Complétez votre planche par un bol d'Aligot 3,00€

### Notre sélection de ROQUEFORT

**Le Carles :** Fort et crémeux à la fois, c'est un remarquable travail d'artisan.

**Le Baragnade :** Douceur et onctuosité pour les papilles sensibles

**Le Bio de Papillon :** Découvrez l'onctuosité du lait de brebis Bio.

**La Pastourelle :** Traditionnel et bien équilibré et persillé

**La Petite Cave - Gabriel Coulet :** Un parfait équilibre entre la force et la douceur (Médaille d'or à Paris)

**Vernières :** Le bon compromis



## Chaud devant !

### CIRCUIT COURT - En direct de nos éleveurs Aveyronnais

|   |        |
|---|--------|
| <b>Ardoise de boeuf d'Aubrac</b><br><i>De Julien Majorel, demandez conseils</i> |        |
| <b>Agneau du Larzac en deux cuissons</b><br><i>De Patrick Goujon</i>            | 21,50€ |
| <b>Côte de boeuf d'Aubrac - 1,100 kg env. - 2/3 pers.</b>                       | 55,00€ |

Origine des viandes bovines : France

### GRILLADES À LA BRAISE

|   |        |
|---|--------|
| Steak d'Aubrac - 170 g  | 12,90€ |
| Côte de cochon au thym rôtie à la braise - 480 g                          | 18,00€ |
| Magret de canard entier<br><i>Au romarin et aux éclats de fruits secs</i> | 19,90€ |
| Entrecôte grillée - 250 g   | 23,90€ |

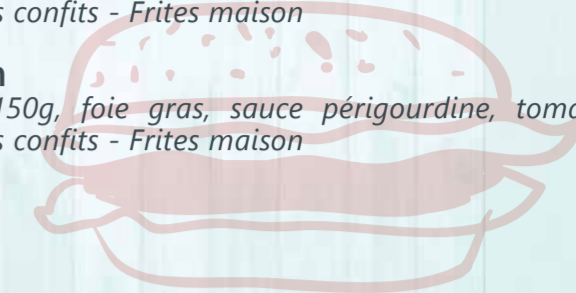
### PLATS MAISON

|   |        |
|---|--------|
| <b>Filet de saumon d'Écosse rôti à la braise</b><br><i>Sauce crustacés, Risotto au fromage Vieux Rodez</i>        | 13,90€ |
| <b>Filet de pintade au saveur de genièvre</b>   | 14,90€ |
| Risotto de gambas à l'infusion de crustacés   | 15,90€ |
| Saucisse grillée d'Aveyron et son Aligot d'Aubrac   | 16,90€ |
| <b>Planche de camembert de brebis chaud</b><br><i>Assortiment de charcuteries de l'Aveyron et ses mouillettes</i> | 18,90€ |
| Légumes grillés de saison   | 10,00€ |
| Assiette d'Aligot d'Aubrac  | 10,00€ |



## Burgers

|   |        |
|---|--------|
| <b>Laguiole</b><br><i>Steak haché 150g, sauce Fromage Laguiole, coulis de tomate, salade, oignons confits - Frites maison</i> | 13,50€ |
| <b>Périgourdin</b><br><i>Steak haché 150g, foie gras, sauce périgourdine, tomate, salade, oignons confits - Frites maison</i> | 17,90€ |



Nos plats sont accompagnés de : Légumes grillés, Pommes de terre en robe des champs, frites maison ou aligot (+3,00€)

Sauces : Roquefort, Béarnaise, Poivre vert

## Coupes glacées

|  |       |
|--|-------|
| <b>Glace ou sorbet (2 boules)</b><br><i>Café, chocolat, vanille, pistache, rhum-raisin, marron, fraise, citron, cassis, menthe-chocolat, caramel, framboise, abricot, ananas</i> | 5,50€ |
| <b>Café ou Chocolat Liégeois</b>   | 6,50€ |
| <b>Cévenole</b><br><i>Glace marron et vanille, crème de marron, chantilly</i>  | 6,90€ |
| <b>Léonie</b><br><i>Glace cassis, citron, coulis de fruits rouges, chantilly</i>   | 6,90€ |
| <b>L'OREO</b><br><i>Glace Vanille, éclat de biscuit Oréo, caramel au beurre salé maison, chantilly</i>   | 7,50€ |

|   |       |
|---|-------|
| <b>100% Caramel</b><br><i>Glace caramel et vanille, caramel beurre salé maison, biscuit breton, chantilly</i> | 7,50€ |
|---|-------|

## Les Douceurs de Léonie

|   |       |
|---|-------|
| <b>Flaune</b><br><i>Cheese cake Aveyronnais</i>   | 4,90€ |
| <b>Crème brûlée et chips de CARAMBAR</b>  | 5,50€ |
| <b>Baba au Rhum revisité</b><br><i>Chantilly à la Vanille-Bourbon</i>   | 6,50€ |
| <b>Mousse au chocolat «maison»</b><br><i>et son caramel au beurre salé maison</i>   | 6,50€ |
| <b>Tiramisu à la fouace de pays,</b><br><i>au coulis de fruits</i>  | 6,50€ |
| <b>Le véritable café gourmand</b><br><i>Nespresso, mousse au chocolat, baba au Rhum, crème fouettée et caramel au beurre salé maison, dessert du jour</i> | 7,50€ |
| <b>Assiette Buffet/ Dessert</b><br><i>Rendez-vous au buffet</i>   | 7,90€ |

## L'entrée est servie

|  |        |
|--|--------|
| <b>Oeuf Mamimosa</b><br><i>Oeuf façon Mimosa sur croûton et son oeuf parfait</i>                             | 6,90€  |
| <b>Jambon de Pays et «pan con tomate»</b><br><i>Pain toasté à l'ail, pulpe de tomate, jambon chiffonnade</i> | 7,90€  |
| <b>Assiette Buffet/Entrée</b><br><i>Rendez-vous au buffet</i>  | 7,90€  |
| <b>Tomates mozzarella</b><br><i>Déclinaison de tomates fraîches, Mozzarella di Buffalo, Pesto</i>            | 9,50€  |
| <b>Saumon d'Écosse mariné</b><br><i>Saumon mariné, crème citronnée à l'aneth</i>                             | 12,50€ |
| <b>Foie gras de canard «maison» marbré au Porto</b><br><i>Toast grillé et oignons confits</i>                | 12,90€ |

## Salades Repas

|   |        |
|---|--------|
| <b>Caesar</b><br><i>Salade, filet de poulet pané, croutons, oeufs, fromage le vieux Rodez</i>   | 13,90€ |
| <b>Saumon d'Écosse</b><br><i>Salade, tomate, saumon mariné, crème citronnée à l'aneth</i>       | 13,90€ |
| <b>Périgourdine</b><br><i>Salade, tomate, marbré de foie gras maison, magret de canard fumé</i> | 15,50€ |

Complétez votre salade par un bol d'Aligot 3,00€

### Planch&Grill - 21,90€

Planche Tradition  
Charcuteries ou Fromages  
---  
Bifteck ou Saucisse  
au feu de bois

### Buff&Grill - 18,90€

Entrée «Buffet»  
---  
Bifteck ou Saucisse grillée  
au feu de bois

### Buff&Grill - 18,90€

Bifteck ou Saucisse grillée  
au feu de bois  
---  
Dessert «Buffet»

### Le Menu Buffet - 15,90€

Entrées à volonté  
---  
Desserts à volonté

### Le Menu Saveur - 26,90€

Oeuf Mamimosa  
Chiffonnade de Pays et pan con tomate  
**Marbré de foie gras au Porto (+3,00€)**  
Tomates mozzarella  
Saumon mariné, crème citronnée  
---  
Agneau du Larzac en deux cuissons  
Côte de cochon au thym rôtie à la braise  
**Entrecôte grillée (+3,00€)**  
Filet de saumon rôti à la braise  
Filet de pintade, au saveur de genièvre  
---  
Flaune  
Crème brûlée  
Baba au Rhum revisité  
Mousse au chocolat  
Tiramisu à la fouace de Pays  
Café gourmand (+2,80€)  
Glace ou sorbet

### Le Pitchou' - 8,90€

Saucisse grillée ou steak haché  
---  
Glace (2 boules) ou salade de fruits  
---  
Soda, sirop ou eau minérale

M  
E  
N  
U  
S