



NOS FORMULES

ENTRÉE / PLAT / DESSERT	32€
ENTRÉE / PLAT	29€
PLAT / DESSERT	26€

Carte des boissons et vins à votre disposition

Une liste des allergènes contenus dans nos plats est disponible sur demande.

Origine des viandes à demander lors de la prise de commande

Prix nets taxes et services compris



ENTRÉES

LE CROUSTILLANT ROQUEFORT & NOIX

Compotée de pommes à la Vanille de Madagascar

HÛÎTRE DE BOUZIGUES

9 huîtres de Bouzigues (Jacques Soulié) vinaigre échalote, beurre 1/2 sel

LE THON

En tartare, graines de moutarde à l'ancienne et condiments

LA SALADE DE BOEUF THAÏ

Salade croquante, émincé de boeuf fumé, sauce soja-miel-sésame

LES ESCARGOTS

Velouté de persil, chantilly au lard

LE PÉRAIL DES CABASSES

Fromage de Brebis fondu, pain grillé, salade

SALADE DU JEU

Gésiers de canard, chèvre chaud pané, foie gras maison

FOIE GRAS (SUP dans le menu +5€)

Mi-cuit, fait maison, compotée de pommes à la vanille de Madagascar

Carte des boissons et vins à votre disposition

Une liste des allergènes contenus dans nos plats est disponible sur demande.

Origine des viandes à demander lors de la prise de commande

Prix nets taxes et services compris



PLATS

ALIGOT SAUCISSE

Saucisse grillée à la cheminée, aligot (purée contenant 1/3 de tommes de Cantal fraîche)

LES ROGNONS DE VEAU

En brochette, cuisson à la cheminée

LE TARTARE DE BOEUF À L'ITALIENNE

Viande de boeuf, pesto, parmesan, tomates confites

POULPE GRILLÉ

Sauce tartare citron vert, frites maison

POISSON DU MOMENT

Selon l'inspiration du chef

ANDOUILLETTE AAAAA

Cuisson à la cheminée, sauce moutarde à l'ancienne

«Association Amicale des Amateurs d'Andouillette Authentique»

MOUTON À L'AVEYRONNAISE

Côtes de mouton grillées à la cheminée, galette d'aligot, ail confit

PAVÉ DE BOEUF

Dans le Rumsteck, cuisson à la cheminée, sauce au choix

RIS D'AGNEAU À LA MILLAVOISE

Poêlés en persillade (SUP dans le menu +3€)

ENTRECOTE XXL

Cuisson à la cheminée, sauce au choix (SUP dans le menu +5€)

MAGRET DE CANARD ENTIER

Cuisson à la cheminée, sauce au choix (SUP dans le menu +5€)

MIXED GRILL

Brochette de boeuf, brochette de magret, côtes de mouton (SUP dans le menu +5€)

CÔTE DE BOEUF

Cuisson à la cheminée, sauce au choix

Servies pour 2 personnes (SUP dans le menu +10€ par personne)

Carte des boissons et vins à votre disposition

Une liste des allergènes contenus dans nos plats est disponible sur demande.

Origine des viandes à demander lors de la prise de commande

Prix nets taxes et services compris



DESSERTS MAISON

ASSIETTE DE FROMAGES DE BREBIS DE LA RÉGION

Roquefort et Fromages des «Bergers du Larzac»

TIRAMISU

Le classique au café

PANNA COTTA À LA VANILLE DE MADAGASCAR

Coulis d'abricot, miettes de spéculoos

TARTE DU MOMENT

Selon l'inspiration du chef

BROWNIE CHOCO-NOISETTE

Glace vanille, chantilly

MOUSSE CITRON

Façon mojito, citron vert-menthe

FLAUNE

Spécialité Aveyronnaise, faite maison

DESSERT DU JOUR

GLACE 2 BOULES

Vanille, café, chocolat, caramel, menthe chocolat, marron, rhum raisin, noix de coco, citron vert, framboise, poire

PROFITEROLES

Choux, glace vanille, chocolat chaud, chantilly

DAME BLANCHE

Glace vanille, chocolat chaud, chantilly

ARDÉCHOISE

Crème de marron, glace marron, glace vanille, chocolat chaud, chantilly

FRAICHEUR

Sorbet citron vert, sorbet poire, sorbet framboise

CARAMEL LIEGEOIS

Glace caramel beurre salé, glace vanille, caramel, chantilly

COUPE GOURMANDE

Glace nutty (chocolat et noisette), glace praliné, chocolat chaud, chantilly

WILLIAMINE

Sorbet poire, eau de vie de poire

ICE BERG

Glace menthe chocolat, glace chocolat, peppermint, chantilly

COLONEL

Sorbet citron vert, vodka

GLACES

Carte des boissons et vins à votre disposition

Une liste des allergènes contenus dans nos plats est disponible sur demande.

Origine des viandes à demander lors de la prise de commande

Prix nets taxes et services compris