



## NOS FORMULES

ENTRÉE / PLAT / DESSERT	36€
ENTRÉE / PLAT	33€
PLAT / DESSERT	30€

### **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 FEUILLETÉ ROQUEFORT & NOIX

Salade croquante, Roquefort, poire et noix

### 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

### SALADE AVEYRONNAISE

Farçou aveyronnais, jambon sec aveyronnais

### ASSIETTE DE CHARCUTERIE

Assortiment de la Charcuterie du Viala

## 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

## POULPE GRILLÉ

Sauce tartare citron vert, frites maison

## POISSON DU MOMENT

Selon l'inspiration du chef

## LE TARTARE DE BOEUF À L'ITALIENNE

Viande de boeuf, pesto, parmesan, tomates confites

## 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 +5€)

## ENTRECOTE

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, saucisse grillée, 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 +15€ 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 AUX FRUITS DU MOMENT

Selon l'inspiration du chef

### BROWNIE CHOCO-NOISETTE

Glace vanille, chantilly

### TARTE FAÇON «SNICKERS»

Caramel beurre salé, chocolat, cacahuètes

### FLAUNE

Spécialité Aveyronnaise, faite maison

### NOUGAT GLACÉ

Vanille Framboise, amandes, coulis de framboise

### 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, amande effilée, 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