



Nos entrées

- 7€ Assiette de charcuterie
- 5€ Farsou (spécialité Aveyronnaise aux herbes, blettes et oeufs)
- 5€ Salade de saison
- 14€ Plateau de charcuterie (environ 2 personnes)

Nos Salades

Grande Moyenne

- | | | |
|-----|-----|--|
| 12€ | 7€ | Fromagère : chèvre chaud sur toast, miel, tomate, noix |
| 13€ | 8€ | Niçoise : tomates cerises, thon, olives pimentées, croutons |
| 15€ | 10€ | Gourmande : gésier de canard, magret, toast foie gras, tomates, croutons |
| 14€ | 9€ | Fraîcheur : tomates confites, bleu d'Auvergne, graines de courges, mozzarella, pommes de terre |
| 14€ | 9€ | Saveurs : tomates, pommes, pignons de pin, raisin, emmental |

Nos Tapas

7€ / personne





Nos Tartines Gratinées maison sur pain ancien

Accompagnées de salade (ingrédient supplémentaire 1€)

- 7 € Sicilienne : tomates confites, olives pimentées, anchois, herbes, emmental**
- 7,5 € Catalane : tomate, poivrons, oignons, chorizo, herbes, emmental**
- 8 € Fromagère : crème fraîche, jambon blanc, chèvre, miel, herbes**
- 8 € Savoyarde : crème fraîche, pommes de terre, lardons, reblochon**
- 8 € Végétarienne : tapenade, tomates confites, artichauts, aubergines, herbes, mozzarella**
- 9 € Campagnarde : crème fraîche, jambon de pays, pommes de terre, camembert**
- 9 € Cannibale : tomate, boeuf haché d'Aubrac, herbes de Provence, emmental**
- 9 € Chef : crème fraîche, oignons, poulet fermier, curry, emmental**
- 10 € Gascogne: tomate, émincé de canard, foie gras, oignons, emmental**

- 3,5 € Portion de frites maison**





Nos viandes

Accompagnées au choix, de frites maison, ou salade, ou haricots verts, ou, Aligot avec un supplément de 4€

- 14 € Tartare de boeuf viande d'Aubrac
- 14 € Faux filet viande d'Aubrac
- 18 € Entrecôte viande Limousine
- 22 € Entrecôte viande d'Aubrac
- 14 € Cuisse de canard confite
- 18 € Magret de Canard
- 15 € Poulet Basquaise (fermier label rouge)
- 13 € Poulet fermier (fermier label rouge)
- 14 € Nugget's poulet maison (fermier label rouge)

Nos Burgers

Accompagnés de frites maison

- 13 € Classique : viande hachée d'Aubrac 180gr, salade, tomate, oignons, emmental
- 14 € Andalou : viande hachée d'Aubrac 180gr, tomate, oignons, poivrons, chorizo, emmental
- 14 € Végétarien : galette de pommes de terre et légumes confits, salade, sauce blanche, emmental
- 15 € Gascon : émincé de canard grillé, foie gras, oignons, salade, emmental
- 1,5 € Sauces : roquefort, poivre ou miel





Nos Pâtes

- 12 € Tagliatelles aux trois fromages
- 13 € Tagliatelles au saumon
- 13 € Tagliatelles à la Bolognaise viandes d'Aubrac
- 15 € Lasagnes viande d'Aubrac

Menu du Terroir

Farsou ou salade Aveyronnaise (roquefort, brisure de noix, croutons, jambon de pays)

et

- 18 € Confit de canard ou faux filet d'Aubrac

et

Dessert du jour ou suggestion

La carte des enfants

- 10 € Nugget's 4 pièces avec frites maison
- 10 € Tagliatelles bolognaise ou fromage
- 10 € Steak haché viande Aubrac avec frites maison

- 13 € Menu : plat + boisson cannette ou verre + 2 boules de glaces





Nos Desserts

Supplément de chantilly 1€

Faits maison

- 4,5 € Tarte Tatin (avec boule de glace vanille et chantilly)
- 4,5 € Mousse au chocolat
- 6 € Banana split
- 4,5 € Dessert du jour
- 6 € Café gourmand

Glacés (par carte d'Or)

- 1,5 € La boule de glace : fraise, chocolat, vanille, vanille meringuée framboise, café, pistache, caramel fleur de sel, rhum-raisin, menthe, menthe-chocolat
- 2 € La boule de sorbet : Framboise, coco, pomme, melon, passion, pêche de vigne, citron vert, cassis, mangue, ananas, fruits des bois
- 5,5 € Suprême tarte citron ou parfait au chocolat
- 5,5 € Cheesecake
- 5,5 € Tiramisu glacé

- 7 € Colonel (boule de citron vert avec vodka glacée)





Nos boissons

Supplément de sirop 0,5€

Apéritifs

3,5 €	Ricard 2cl
3,5 €	Pastis 51 2cl
5 €	Tequila 4cl
5 €	Vodka 4cl
5 €	Gin 4 cl

Digestifs et liqueurs

5 €	Jet 27 4cl
5 €	Eau de vie 4cl
5 €	Cognac 4cl
5 €	Armagnac 4cl
5 €	Calvados 4cl
5 €	Limoncello 4cl
5 €	Manzana 4cl

Vins doux

3,5 €	Portos 6cl
3,5 €	Martini 6cl
3,5 €	Suze 6cl
3,5 €	Muscat 6cl
3,5 €	Sangria 33cl

Whisky

2,5 €	J&B Baby
5 €	J&B 4cl
3 €	Clan Campbell Baby
5,5 €	Clan Campbell 4cl
3,5 €	Jack Daniel's Baby
6 €	Jack Daniel's 4cl
2 €	Supplément coca ou jus

Rhum 4cl

3 €	Saint James Blanc
4 €	Havana Club Blanc
5 €	Havana Club Brun
7 €	Diplomatico Ron Antigo
8 €	Don Papa
9 €	Ron de Jeremy XO 15 ans

Bières Pressions

	<u>Demi</u>	<u>Pinte</u>
Blonde Estrella	3 €	6 €
Blanche de Bruxelles	3 €	6 €
Monaco ou sirop	3,5 €	7€

Bières bouteilles

2,5 €	Heineken
3 €	Lefte Brune
3,5	Licorneblack Ambrée
3,5 €	Queue de charrue Blonde
5 €	Despérados

Les cidres et champagnes

3 €	Brut 33 cl
3 €	Sec 33 cl
25 €	Crémant
35 €	Champagne

Cocktails Alcoolisées

7 €	Mojito
7 €	Piña colada
7 €	Maison (à base de porto)
8 €	Tequila Sunrise

Sans alcool

6 €	Cendrillon
7 €	CoconutKiss
6 €	Rio



Vin bouteille

Les Rouges

	<u>75cl</u>	<u>37,5cl</u>
Côte Saint Mont Tradition	11,90 €	7,90 €
Corbières Etang des Colombes	12,90 €	8,90 €
Saint Nicolas de Bourgueil	13,90 €	9,90 €
Luberon le Temps des Valeurs	14,90 €	
Bordeaux Haut de Goelane	15,90 €	10,90 €
Pic Saint Loup	21,90 €	

Les Rosés

Côte Saint Mont Tradition	9,90 €	6,90 €
Luberon Le Temps des Valeurs	14,90 €	
Côte de Provence Fleurey	14,90 €	9,90 €
Pic Saint Loup	16,90 €	
Bandol Moulin de la Roque	17,90 €	

Les Blancs

Côte de Gascogne Joy Sec	9,90 €
Côte de Gascogne Joy moelleux	10,90 €
Côte de Saint Mont	9,90 €
Luberon le Temps des valeurs	14,90 €

Vins de table

<u>Blanc/Rosé/Rouge</u>	
2 €	Le verre
3 €	Le quart
4,5 €	Le demi
7 €	Le litre

Les jus de fruits et sans alcool

2,90 € Pampryl 25cl : orange, pomme, abricot, ananas, raisin, tomate
orange-ananas-carotte.

3 € Bouteille verre : Coca-cola, limonade, orangina, ice-tea

Les boissons chaudes

1,5 €	Expresso
2,5 €	Double expresso
1,5 €	Allongé
1,75€	Décaféiné

Les eaux

	<u>0,5l</u>	<u>1l</u>
Evian	2,5 €	3,5 €
San Pellegrino	4 €	6 €
Perrier 33cl	3 €	

2 €	Noisette, lait
3 €	Cappuccino
2,5 €	Thé vert ou infusion

Le verre
citron, fraise, kiwi,
grenadine, pêche,
sucre de canne,

<u>Sirop</u>	<u>Diabolo</u>
2 €	3,5 €

3 € Chocolat chaud

cassis, caramel,
menthe, banane,
violette, caramel,
orange, orgeat

