

# LIGOT

- le bistrot Aveyronnais -

## Entrées

<b>SALADE CÉSAR</b>	17,90€
Salade romaine, tenders de poulet, oeuf, oignons crispy, poitrine de porc, croûtons, tomate de Vieux Rodez, sauce César	
<b>SALADE AVEYRONNAISE</b>	17,90€
Salade mâche, cerneaux de noix, dés de roquefort, farçons, jambon de pays de l'aveyron	
<b>12 ESCARGOTS DE BOURGOGNE</b>	16,00€
<b>OEUFS MIMOSA</b>  (retour en enfance garanti)	7,00€
<b>ENTRÉE DE SAISON</b> Voir Ardoise	



Tous nos plats sont servis avec un accompagnement au choix

<b>SAUCISSE de l'Aveyron</b> & son confit d'oignons (notre spécialité)	17,90€
<b>FILET DE TRUITE À LA PLANCHA</b> * 	19,00€
<b>BURGER AUBRAC</b>	18,00€ (double +5€)
Steak haché Lou Masuc, poitrine fumée, salade mâche, confit d'oignon, cheddar, sauce maison	
<b>BURGER ROQUEFORT</b>	18,00€ (double +5€)
Steak haché Lou Masuc, salade mâche, tomates confites, sauce Roquefort	
<b>BURGER VÉGÉTARIEN</b>  (c'est végété et c'est trop bon)	18,00€ (double +5€)
Farçons, salade mâche, tomates confites, cheddar, sauce maison	
<b>DEMI MAGRET DE CANARD français</b> 150gr*	18,90€
<b>MAGRET ENTIER DE CANARD français</b> 300gr*	26,00€
<b>SOURIS D'AGNEAU de l'Aveyron</b> & son jus de thym	24,90€
<b>RIS D'AGNEAU EN PERSILLADE</b>	23,90€
<b>TARTARE DE BOEUF d'Aubrac AU COUTEAU</b> 180gr	17,90€
<b>STEAK DE BOEUF Lou Masuc</b> 150gr*	16,90€
<b>FAUX FILET DE BOEUF Lou Masuc</b> 260gr* (extra tendre comme on aime)	23,00€
<b>ENTRECÔTE DÉCOUVERTE d'Aubrac</b> 330gr* (à découvrir encore et encore)	24,90€

### Nos accompagnements :

Notre **Aligot**

Nos **Petits pois à la française**  
Petits pois, carottes, oignons, lardons  
Nos **Frites maison**  
Servies avec une mayonnaise maison  
échalotte et ciboulette

### Nos sauces maison :

Notre **jus de thym**  
Notre **sauce au poivre**  
Notre **sauce Roquefort**  
Notre **beurre Maître d'Hôtel**  
Ces plats \* inclus une sauce au choix.  
Supplément sauce : 1€.

## À l'assiette



<b>ASSIETTE D'ALIGOT</b> (un délice !)	10,00€
<b>CASSOLETTE DE PETITS POIS</b>	5,00€
<b>ASSIETTE DE FRITES</b>	6,00€
<b>BOL DE SALADE VERTE</b>	5,00€

## - LA CANTINE DU MIDI -

Au choix: 12,90€

**FILET DE COLIN PANÉ** frites maison  
**OMELETTE AUX CÈPES** salade  
**CONFIT DE CANARD** petits pois

Chaque midi, du lundi au vendredi  
Hors week-end et jours fériés

## FORMULE BURON 35,00€

(comme sur l'Aubrac)

PETIT FARÇONS OU PETITE ASSIETTE DE CHARCUTERIE OU OEUFS MIMOSA

PLAT AU CHOIX

(Magret entier supplément 2€)

PETITE ASSIETTE DE FROMAGE AU CHOIX

OU

DESSERT AU CHOIX

(digestif gourmand +3€)

## À PICORER

(avec les copains ou solo)



	Petit	À partager
<b>APER'ALIGOT</b>  (l'aligot se réinvente)	6,50€	12,00€
5 ou 10 cromesquis d'aligot panés servis avec notre confiture de tomate		
<b>TENDERS DE POULET</b>	6,50€	12,00€
4 ou 8 filets de poulet panés servis avec notre mayonnaise maison		
<b>PÂTÉ ARTISANAL</b> (Au choix selon arrivage)		9,00€
<b>PLANCHE DE FARÇONS</b>  (faites-nous confiance, c'est extra)	6,50€	12,00€
Galette à base d'épinard, de carotte, de blette, d'oignon, de farine et d'oeuf		
<b>PLANCHE DE CHARCUTERIE DE L'AVEYRON</b>	9,50€	16,50€
Saucisson, jambon de pays, saucisse sèche, petit beurre		
<b>PLANCHE MIXTE</b> (comme on dit en Aveyron "L'assietta del Pais")		18,50€
Saucisson, jambon de pays, saucisse sèche, farçons, Marotte, Roquefort, Pérail		



## Fromages

Nos fromages sont servis avec une confiture de cerise noire au piment d'espelette

	PETIT	À PARTAGER
<b>PÉRAIL</b>	9,00€	14,00€
Des Bergers du Larzac		
<b>ROQUEFORT</b> (la star de l'Aveyron)	11,00€	16,00€
De la Maison Papillon		
<b>MAROTTE</b>	12,00€	17,00€
Tomme de brebis à pâte pressée des Bergers du Larzac		
<b>ASSIETTE DE 3 FROMAGES</b> (pour les amoureux du terroir)	11,50€	16,50€
Pérail, Roquefort et Marotte		

## Les douceurs



Brioche perdue 8,00€

Servie avec sa boule de glace artisanale à la fleur d'oranger et son coulis caramel

<b>MOUSSE AU CHOCOLAT À L'ANCIENNE</b> (l'ancienne c'est la grand-mère du chef)	8,00€
<b>CRÈME BRÛLÉE</b>	8,00€
<b>CRUMBLE AUX POMMES</b> et sa boule de glace vanille	8,00€
<b>CAFÉ OU THÉ GOURMAND</b>	9,50€
<b>DIGESTIF GOURMAND</b>	13,90€
<b>DESSERT DE SAISON</b> Voir Ardoise	
<b>CRÊPE</b>	4,50€
Nutella, caramel, chocolat, chantilly, sucre	
<b>Supplément chantilly</b> (pour les plus gourmandes et gourmands...)	1,90€

## Le glacier

Maison Artisan

### Nos boules de glace artisanale

Vanille, fraise, citron vert, cassis, chocolat, café, caramel, fleur d'oranger

3,00€	5,00€	6,00€
1	2	3
bole	boles	boles

### Nos coupes

COLONEL (pas pour les enfants)

<b>COLONEL</b> (pas pour les enfants)	9,00€
<b>FRAISE MELBA</b>	8,00€
<b>CARAMELLA</b>	8,00€
<b>DAME BLANCHE</b>	8,00€
<b>CAFÉ LIÉGEOIS</b>	8,00€
<b>CHOCOLAT LIÉGEOIS</b>	8,00€



11,00€

## FORMULE ENFANT

1 SIROP

SAUCISSE FRITES OU TENDERS DE POULET FRITES

1 BOULE DE GLACE AU CHOIX

ou

1 CRÊPE AU CHOIX

Nutella, sucre, caramel, chocolat, chantilly

uniquement pour  
les lamins

" Nous sommes fiers de vous cuisiner des produits sélectionnés avec rigueur provenant majoritairement du plateau de l'Aubrac et de nos producteurs Aveyronnais de confiance. "