

# LIGOT

- le bistrot Aveyronnais -

## Entrées

## À picorer

(avec les copains ou solo)

Petit À partager

|                                                                                                    |           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>OEUFS MAYO de mamie Hugnette</b>                                                                | <b>7€</b> |
| <b>OS À MOELLE</b>                                                                                 | <b>7€</b> |
| Os à moelle au four, compotée d'oignons, tranche de pain grillé                                    |           |
| <b>SOUPE À L'OIGNON</b>                                                                            | <b>7€</b> |
| <b>FRICANDEAU</b>                                                                                  | <b>7€</b> |
| Pâté de porc aveyronnais, moutarde à l'ancienne, cornichons, tranche de pain grillé                |           |
| <b>FARÇOUS</b>                                                                                     | <b>7€</b> |
| Galette végétarienne à base d'épinard, de carotte, d'oignon, de farine, d'oeuf, de lait et de pain |           |
| <b>GRAVLAX DE TRUITE</b>                                                                           | <b>7€</b> |

|                                                                             |            |            |
|-----------------------------------------------------------------------------|------------|------------|
| <b>APER'LIGOT</b>                                                           | <b>7€</b>  | <b>14€</b> |
| 5 ou 12 croustilles d'aligot panés, confiture de tomate maison              |            |            |
| <b>TENDERS DE POULET</b>                                                    | <b>7€</b>  | <b>14€</b> |
| 4 ou 9 filets de poulet panés, mayonnaise maison                            |            |            |
| <b>PLANCHE DE CHARCUTERIE D'AVEYRON</b>                                     | <b>9€</b>  | <b>17€</b> |
| Saucisson, saucisse sèche, jambon de pays                                   |            |            |
| <b>PLANCHE MIXTE</b>                                                        |            | <b>19€</b> |
| Saucisson, saucisse sèche, jambon de pays, farçous, assortiment de fromages |            |            |
| <b>12 ESCARGOTS DE BOURGOGNE</b>                                            | <b>16€</b> |            |



|                                                                                                                     |                   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| <b>SALADE CÉSAR</b>                                                                                                 | <b>18€</b>        |
| Salade romaine, tenders de poulet, oignons crispy, croûtons, parmesan, sauce césar                                  |                   |
| <b>SALADE AVEYRONNAISE</b>                                                                                          | <b>18€</b>        |
| Salade, cerneaux de noix, dés de roquefort, farçous, jambon de pays de l'aveyron                                    |                   |
| <b>FILET DE TRUITE à la plancha</b>                                                                                 | <b>21€</b>        |
| Petits poids, sauce citronnée à l'aneth                                                                             |                   |
| <b>BURGER AUBRAC</b>                                                                                                | <b>18€</b>        |
| Pain briochée, Steak haché Aubrac, poitrine fumée, salade, compotée d'oignons, cheddar, sauce maison, frites maison |                   |
|                                                                                                                     | DOUBLE STEAK +5   |
| <b>BURGER VÉGÉ</b>                                                                                                  | <b>18€</b>        |
| Pain briochée, farçous, salade mâche, tomates confites, cheddar, sauce maison, frites maison                        |                   |
|                                                                                                                     | DOUBLE FARÇOUS +5 |
| <b>SAUCISSE ALIGOT</b>                                                                                              | <b>18€</b>        |
| Compotée d'oignon, jus de thym                                                                                      |                   |
| <b>DEMI MAGRET DE CANARD 215gr</b>                                                                                  | <b>19€</b>        |
| Frites maison, sauce à l'orange miel et thym                                                                        |                   |
| <b>MAGRET DE CANARD 430gr</b>                                                                                       | <b>26€</b>        |
| Frites maison, sauce à l'orange miel et thym                                                                        |                   |
| <b>SOURIS D'AGNEAU de l'Aveyron</b>                                                                                 | <b>28€</b>        |
| Aligot, jus de thym                                                                                                 |                   |
| <b>RIS D'AGNEAU EN PERSILLADE</b>                                                                                   | <b>26€</b>        |
| Aligot                                                                                                              |                   |
| <b>TARTARE DE BOEUF d'Aubrac 180gr</b>                                                                              | <b>18€</b>        |
| Steak tartare au couteau préparé, frites maison                                                                     |                   |
| <b>ENTRECÔTE DÉCOUVERTE d'Aubrac 300gr</b>                                                                          | <b>25€</b>        |
| Frites maison, salade, sauce au poivre ou sauce roquefort                                                           |                   |

Accompagnement supplémentaire.....5€

(frites maison, petits poids, salade verte)

Assiette d'aligot.....10€



## À partager !

Côte de boeuf 1,2kg .....90€

Sauce au poivre, frites

Pour deux personnes

## Les douceurs



### ASSORTIMENT DE FROMAGES.....12€

Pérail et Marotte (Les Bergers du Larzac), AOP Roquefort, confiture de cerise noire au piment d'espelette

### BRIOCHE PERDUE.....9€

Boule de glace fleur d'oranger, coulis caramel beurre salé, pralin noisette

### CRUMBLE AUX POMMES.....8€

Boule de glace vanille

### MOUSSE AU CHOCOLAT À L'ANCIENNE.....8€

Pralin noisette

### CRÈME BRULÉE.....8€

### PROFITEROLE.....9€

Chou maison, boule de glace vanille, chocolat fondu

### CAFÉ ou THÉ GOURMAND.....10€

Trois mignardises : mousse au chocolat, crème brulée, profiterole

### CRÊPE.....6€

Nutella, caramel, chocolat fondu, chantilly, sucre

### Supplément chantilly.....1€

## Le glacier



3€....la boule / 5€....les 2 boules / 6€....les 3 boules

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

## Nos coupes

### COLONEL.....9

### FRAISE MELBA.....9

### CARAMELLA.....8

### DAME BLANCHE.....8

### CAFÉ LIÉGEOIS.....8

### CHOCOLAT LIÉGEOIS.....8



## FORMULE ENFANT 12€

1 SIROP + SAUCISSE FRITES ou TENDERS DE POULET FRITES + 1 BOULE DE GLACE ou 1 CRÊPE

## FORMULE BURON

38€

OEUFS MAYO de mamie Hugnette ou FRICANDEAU ou OS À MOELLE ou FARÇOUS

### PLAT AU CHOIX

( sauf côte de boeuf à partager )

ASSORTIMENT DE FROMAGES ou DESSERT AU CHOIX

*Nos viandes et nos poissons sont d'origine française.*

*" 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. "*

**Prix nets – Service compris**