

## CARTE DES MENUS

FORMULE DU JOUR (SERVIE UNIQUEMENT LE MIDI, DU LUNDI AU VENDREDI)

<b>PLAT DU JOUR</b>	<b>15,00 €</b>
<b>ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT :</b>	<b>19,00 €</b>
<b>ENTRÉE + PLAT + DESSERT :</b>	<b>22,00 €</b>

### ENTRÉE / STARTER

Entrée du jour **ou** Salade paysanne (lardons, croutons et dés de fromages) **ou** Oeufs mayonnaise  
*Starter of the day or Peasant salad or Eggs mayonnaise*

### PLAT / MAIN DISH

Soit notre Plat du jour  
Soit Grillade de Boeuf (Faux-filet) **ou** Brochette de Coeurs de Canard en persillade,  
accompagnés de pommes de terre grenailles à la graisse de canard

*Dish of the day*  
*Grilled steak or Duck heart skewer with parsley, garlic and potatoes*

### DESSERT

Dessert du jour ou fromage blanc coulis de fruits ou soupe de fraise  
*Dessert of the day or fromage blanc with fruit coulis or strawberry soup*

## LA CARTE

### À PARTAGER / TO SHARE

- OEUFS MAYONNAISE	5,00 €
- GROQUETAS DE JAMBON IBÉRIQUE ET PIMENT D'ESPELETTE	9,50 €
- CALAMARS FRITS ET AÏOLI MAISON	9,90 €
- PÂTÉ MAISON & TOASTS GRILLÉS	8,30 €
- SAUMON GRAVLAX MAISON, CRÈME DE CIBOULETTE	14,20 €
- MOULES À LA PROVENCALE ET SAUCE VIERGE <i>Moules servies tièdes, nappées d'une vierge de tomates, oignons rouges, basilic et citron</i>	9,90 €
- PLANCHE JAMBON PATA NEGRA CEBO DE CAMPO & PAN CON TOMATE <i>Jambon Pata negra cebo de campo (24 mois d'affinage, toasts grillés, concassé de tomates, ail, huile d'olive)</i>	20,00 €

### LES SALADES & CARPACCIO / SALADS & CARPACCIO

- POKE BOWL SAUMON MARINÉ Avocat, riz, fèves, tomates cerise, mangue, concombre, sauce soja miel citron vert, graines et oignons frits	19,50 €
- SALADE CAESAR Salade romaine, Poulet, Oeufs durs, chips de Bacon, Tomates confites, Parmesan Aveyronnais, croutons, sauce caesar (mayonnaise, anchois, câpres)	18,60 €
- L'ITALIENNE DU CEBELY Jambon serrano, burrata, tomates, basilic, pesto, gressin, oignons rouges et crème balsamique	19,40 €
- CARPACCIO DE BOEUF Copeaux de Parmesan Aveyronnais, roquette, pesto et tomates séchées. Servi avec des frites maison	19,20 €
- CARPACCIO DE BOEUF BURRATA Burrata, Copeaux de Parmesan Aveyronnais, roquette, pesto et tomates séchées. Servi avec des frites maison	24,20 €

### PLAT VÉGÉTARIEN

- FALAFELS À LA LIBANAISE Legumes grillés, sauce blanche, frites et salade	19,20 €
---	---------

### LES BURGERS & TARTARES / BURGERS & TARTARS

- BURGER DU CHEF Steack haché (Aubrac - France) 125 g, sauce burger maison, cheddar fondu, bacon, tomates, oignons confits	19,20 €
- BURGER POULET Poulet croustillant, sauce burger maison, bacon, cheddar fondu, tomates, salade et oignons confits <i>Crispy chicken, homemade sauce, bacon, tomatoes, salad and onions confit</i>	18,80 €
- TARTARE DE BOEUF 180G (AUBRAC - FRANCE) CLASSIQUE PRÉPARÉ PAR NOS SOINS Classic homemade beef tartar	20,50 €
- TARTARE DE BOEUF 180G ALLER-RETOUR (AUBRAC - FRANCE) <i>Lightly seared Beef tartar</i>	21,50 €

LES BURGERS ET TARTARES SONT SERVIS AVEC DES FRITES MAISON  
ET UNE SALADE VERTE.  
*BURGERS AND TARTARS ARE SERVED WITH HOMEMADE FRENCH FRIES*

**LES VIANDES & GRILLADES AU FEU DE BOIS / MEAT COOKED  
IN A WOOD FIRED OVER**

- PIÈGES DU BOUCHER (VOIR ARDOISE)  
*Piece of meat*

- MAGRET DE CANARD ENTIER (GERS - FRANCE) 27,40 €  
*Duck breast*

- 2 BROCHETTES DE COEURS DE CANARD EN PERSILLADE (GERS - FRANCE) 19,90 €  
*Duck hearts skewer with parsley and garlic*

LES GRILLADES SONT SERVIES AVEC DES FRITES MAISON,  
LES LÉGUMES DU JOUR ET UNE SALADE VERTE.

MEAT IS SERVED WITH HOMEMADE FRENCH FRIES, VEGETABLES OF THE DAY,  
AND A GREEN SALAD.

**TOUS NOS DESSERTS MAISON SONT RÉALISÉS  
PAR NOTRE CHEF PATISSIER**

**LES DESSERTS / DESSERTS**

- ASSORTIMENT DE FROMAGES DE CHEZ BETTY 9,90 €  
*Confiture de cerise noire*  
*Assortment of cheese « Chez Betty »*

- 3 CHOUX MAISON FAÇON PROFITEROLES 10,90 €  
*(glace vanille, sauce chocolat chaud et chantilly)*  
*Profiteroles (vanilla ice cream, hot chocolate sauce and cream)*

- CAFÉ CANNELÉ 7,20 €

- CAFÉ CANNELÉ ARROSÉ AU RHUM 8,50 €

- VÉRITABLE TIRAMISU CAFÉ 7,90 €

- GRÈME BRULÉE MAISON 7,90 €

- MOUSSE AU CHOCOLAT *et ses éclats de brownie* 8,50 €

- GRAND MACARON VANILLE FRAMBOISE 8,90 €

- BABA AU RHUM 8,90 €

- CAFÉ GOURMAND 9,20 €

- THÉ GOURMAND 10,20 €

- CHAMPAGNE GOURMAND (COUPE DE CHAMPAGNE) 13,50 €

- DESSERT DU JOUR 6,90 €

**LES COUPES GLACÉES / ICE CREAM  
GLACES ARTISANALES DES ALPES**

- CHOCOLAT LIÉGEOIS OU CAFÉ LIÉGEOIS OU CARAMEL LIÉGEOIS 8,60 €  
*Glace vanille, chocolat ou café ou caramel, sauce chocolat ou espresso chaud*  
*ou caramel et chantilly*

- DAME BLANCHE 8,60 €  
*Glace vanille, sauce chocolat chaud et chantilly*

- COUPE CEBELY 8,60 €  
*Glace citron, framboise, mangue, coulis de fruits rouge, meringue et chantilly*

- FRAISE MELBA 9,50 €  
*Glace vanille, fraise, fraises fruits, coulis de fruits rouge et chantilly*

**LES COUPES ARROSÉES / ICE CREAM DIGESTIFS**

- CITRON COLONEL (GLACE CITRON ARROSÉE DE VODKA) 8,90 €  
*Lemon ice cream and Vodka*

- ICEBERG (GLACE MENTHE-CHOCOLAT ARROSÉE DE GET 27) 8,90 €  
*mint-chocolate ice cream with Get 27 liquor*

- WILLIAMINE (GLACE POIRE ARROSÉE D'EAU DE VIE DE POIRE) 8,90 €

PARFUMS AU CHOIX : VANILLE, CHOCOLAT, CAFÉ, CARAMEL, MENTHE-CHOCOLAT,  
CITRON, FRAISE, RHUM RAISIN, MANGUE, CASSIS, FRAMBOISE, PISTACHE

FLAVORS : VANILLA, CHOCOLATE, COFFEE, Caramel, MINT-CHOCOLATE, LEMON,  
STRAWBERRY, RUM AND RAISIN,

- COUPE 1 BOULE (1 SCOOP) 3,70 €

- COUPE 2 BOULES (2 SCOOPS) 5,90 €

- COUPE 3 BOULES (3 SCOOPS) 7,60 €

**MENU PITCHOUN / CHILDRENS MENUS (MAXI 10 ANS) 9,90 €**

- Steak haché ou filets de poulet pané  
accompagné de frites maison  
- 1 boule de glace au choix

*Hamburger or Breaded chicken filet with  
homemade French fries  
1 scoop of ice cream*

	BTL	VERRE 12 cl	CARAFE 50 CL
<b>VINS BLANCS (WHITE WINE)</b>			
<b>CÔTE DE GASCOGNE</b>			
Ugni Blanc Colombard IGP (Domaine Laguille) Sec	23,00€	4,70€	15,50€
Gros Manseng IGP (Domaine Laguille) Doux	25,00€	5,00€	17,00€
<b>PAYS D'OC (CHARDONNAY)</b>			
Saint Victor par Gérard Bertrand	32,00€		
<b>CHABLIS</b>			
Domaine Brocard AOP	39,50€	-	-
<b>PAYS DES CEVENNES</b>			
Mas Bres IGP (Stella)	26,90€	5,20€	17,40€

### VINS ROUGES (RED WINE)

<b>AOP LA CLAPE LANGUEDOC</b>			
La Negly (La Côte)	29,90€	6,30€	22,00€
<b>CORBIERES</b>			
Bella Dama Boutenac AOP	34,00€	-	-
<b>LANGUEDOC</b>			
La Bergerie de l'Hortus AOP PIC SAINT LOUP (Orliac)	34,00€	-	-
<b>COLLIOURE</b>			
Clos des Paulilles AOP	34,00€	-	-
Côté Mer AOC - Domaine de la Rectorie	39,00€	-	-
<b>CÔTES DU ROUSSILLON</b>			
Les Sorcières AOC	33,00€	-	-
<b>BOURGOGNE</b>			
Domaine CHANSON AOP Pinot noir 2021	47,00€	-	-
<b>VALLEE DU RHONE</b>			
Côtes Rotie Degache Frères	69,00€	-	-
Gigondas Famille Perrin AOC	39,50€	-	-
Saint Joseph Les Capelets AOP - Pierre AMADIEU	38,00€	-	-
Saint Michel AOP	23,00€	5,00€	15,00€
<b>LOIRE</b>			
St Nicolas De Bourgueil AOP	28,00€	5,50€	18,90€
<b>ESPAGNE</b>			
Marqués de Cáceres RIOJA	29,00€	-	-

### VINS ROSÉS (ROSÉ WINE)

IGP Île de Beauté (Santa Giulia / Corse)	24,00€	-	-
IGP Pays d'Oc Gris (Question d'équilibre)	20,00€	4,90€	15,00€
Château Ste Marguerite Symphonie Cru classé	35,00€	-	-

### VINS AU PICHET :

	1/4 L	1/2L
<b>GAILLAG / PAYS D'OC</b>		
VDP Côtes du Tarn	4,30€	7,30€
Blanc, rouge, rosé		

### EAUX

	50CL	1 L
EVIAN / BADOIT VERTE	4,50€	5,90€
ABATILLES LA PÉTILLANTE 75CL	6,90€	
	33CL	
SODAS (COCA, COCA ZÉRO, ORANGINA, FUZE TEA, ETC...)	3,70€	
EXPRESSO LAVAZZA	2€	