

A partager :

Planche de charcuterie	14 euros
Planche de charcuterie et fromage	17 euros
Assiette de fromages	9 euros

Entrées :

Terrine de foie gastrique de fruits rouges toast brioché	16 euros
Croustillant d'escargots crème d'ails et persils	14 euros
Ballotine de volaille aux champignons	11 euros
Ceviche de daurade au citron vert	13 euros

Plats :

Médailillon de veau d'Aveyron et du Ségala sauce tomate et olives	23 euros
Pièce de bœuf d'Aubrac sauce à l'échalotes	22 euros
Carré d'agneau jus au réglisse	26 euros
Filet de perche du Nil cuit meunière	21 euros

Nos plats sont servis avec une garniture maison et des légumes du jour

Plats végétariens :

Curry de légumes au lait de coco	14 euros
Risotto aux champignons	12 euros

Nos prix sont service et taxes comprise

Nos plats d'hiver :

Carbonnade flamande frites et légumes

17 euros

(paleron de bœuf cuit à la bière brune et pain d'épices)

Thiebou dieune (plat sénégalais)

18 euros

(riz au poisson avec légumes)

Menu enfant ;

Steak haché frites ou spaghetti bolognaise

Mousse chocolat ou boule de glace

9 euros

Nos prix sont service et taxes comprise

Menu du terroir

Entrées

Ballotine de volaille aux champignons

Ou

Croustillant d'escargots crème d'ails et persils

Plats

Poulet fermier rôti jus corsé

Ou

Filet de bar en crumble

Desserts

Profiterole glace banane caramel

Ou

Mousse au fruit de la passion

28 euros

Nos prix sont service et taxes comprise

Menue découverte

Entrées

Terrine de foie gras maison gastrique de fruits rouge toast brioché

Ou

Ceviche de daurade au citron vert

Plats

Médailлон de veau de l'Aveyron et du Ségala, sauce tomate et olives

Ou

Filet de perche du Nil cuit meunière

Dessert

Tiramisu au citron

Ou

Ananas rôti et glace coco

37 euros

Desserts :

Mousse au fruit de la passion	9 euros
Profiterole glace banane caramel	9 euros
Tiramisu au citron	9 euros
Ananas rôti et glace coco	9 euros
L'instant gourmand	11 euros

Assortiment de 3 desserts maison et d'une glace avec café ou thé

Glaces :

<u>Dame blanche</u>	8 euros
3 boules vanille, sauce chocolat, chantilly	

<u>Malado</u>	9 euros
---------------	---------

1 boule vanille, 1 boule glace chouchou, 1 boule glace noisette caramélisé, sauce chocolat cacahuète, chantilly

<u>Fadija</u>	9 euros
---------------	---------

1 boule sorbet fraise menthe, 1 boule sorbet, framboise, 1 boule glace vanille, coulis fruits rouges, chantilly

Nos boules de glace	3 euros pièces
----------------------------	-----------------------

Vanille, café, chocolat, pistache, rhum raison, menthe chocolat, chouchou, noisette caramélisée, noix de coco, sorbet mangue, ananas rôti, fraise, framboise

Nos prix sont service et taxes comprise