

A partager :

Planche de charcuterie	18 euros
Planche de charcuterie et fromage	22 euros
Assiette de fromages	9 euros

Entrées :

Terrine de foie maison, chutney d'abricots et romarin, toast de fouace	18 euros
Tartare de dorade mariné aux fruits de la passion	16 euros
Mousseline de fromage de chèvre au miel de tilleuls et pêches rôties	13 euros
Carpaccio de thon façon Thaï	15 euros

Plats :

Médailлон de veau d'Aveyron et du Ségala son jus au citron et basilic	26 euros
Carré d'agneau sauce melon vodka	28 euros
Pluma de porc de l'Aveyron au pesto	17 euros
Filet de Saint Pierre sauce vierge	23 euros
Maquereau mariné à la menthe et rôti	19 euros
Filet américain frites maison salades (plat belge)	16 euros
(Viande hachée de bœuf, mayonnaise, ketchup, sauce andalouse, sauce anglaise)	
Yassa Sara au poisson sauce oignon et riz brisé (plat du Sénégal)	18 euros

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

Menu enfant:

Diabolo aux sirop

Steak haché frites ou spaghetti bolognaise

Mousse chocolat ou boule de glace

11 euros

Plats végétariens:

Spaghettis de courgettes sauce tomate basilic	14 euros
Mille-feuilles de tuiles à l'ail et mousseline de poivron	16 euros

Nos prix sont service et taxes comprise

Menu découverte :

Entrées

Mousseline de fromage de chèvre au miel de tilleuls et pêches rôties

Ou

Carpaccio de thon façon Thaï

Plats

Pluma de porc de l'Aveyron au pesto

Ou

Maquereau mariné à la menthe et rôti

Desserts

Profiterole glace banane caramel

Ou

Charlotte à la mangue

29,50 euros

Nos prix sont service et taxes comprise

Menue du terroir :

Entrées

Terrine de foie gras maison, chutney d'abricots et romarin toast de
fouace

Ou

Tartare de dorade mariné aux fruits de la passion

Plats

Médailillon de veau de l'Aveyron et du Ségala son jus au citron et basilic

Ou

Filet de Saint Pierre sauce vierge

Dessert

Mousse chocolat noix de coco

Ou

Entremet à la pêche de vigne

39 euros

Desserts :

Charlotte à la mangue	9 euros
Profiterole glace banane caramel	9,50 euros
Entremet à la pêches de vigne	9 euros
Mousse chocolat et noix de coco	8,50 euros
L'instant gourmand	11 euros

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

Glaces :

— Dame blanche 8 euros

3 boules vanille, sauce chocolat, chantilly

Malado 9 euros

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

Fadija 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