

A partager :

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

Entrées :

Terrine de foie maison, confit de raisins noirs, toast de fouace	18 euros
Fricassée de Saint Jacques jus de crustacé, coco et citrons verts	17 euros
Mousseline de betteraves rouges et jambon de pays	13 euros
Ballotine de saumon gravlax farcis de sa rilette	15 euros

Plats :

Médallion de veau d'Aveyron et du Ségala son jus oignons et lard fermier	26 euros
Pavé de gigot d'agneau de l'Aveyron sauce aux fruits secs	28 euros
Pièce de bœuf d'Aubrac crème de fourme aveyronnaise	24 euros
Darne de turbot et son condiment anisé	23 euros
Filet de lieu noir sauce aux épices (curry, tandoori, cumin)	19 euros
Filet américain frites maison salades (plat belge) (Viande hachée de bœuf crue, mayonnaise, ketchup, sauce andalouse, sauce anglaise)	19 euros
Yassa Sara au poisson sauce oignon et riz brisé (plat du Sénégal)	21 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

Tajine de légumes et fruits secs

18 euros

Nos prix sont service et taxes comprise

Menu découverte :

Entrées

Mousseline de betteraves et jambon de pays

Ou

Fricassée de Saint Jacques jus crustacé, coco et citron vert

Plats

Tranche de gigot d'agneau de l'Aveyron sauce aux fruits secs

Ou

Filet de lieu noir sauce aux épices (curry, tandoori, cumin)

Desserts

Profiterole glace banane caramel

Ou

Gâteau aux amandes et pommes rôties

29,50 euros

Nos prix sont service et taxes comprise

Menu du terroir :

Entrées

Terrine de foie gras maison, confit de raisins noirs toast de fouace

Ou

Ballotine de saumon gravlax farcie de sa rilette

Plats

Médailillon de veau de l'Aveyron et du Ségala son jus oignons et lard
fermier

Ou

Darne de turbot et son condiment anisé

Dessert

Nougat glacé aux zestes d'orange

Ou

Entremet bavarois café et ganache au chocolat

39 euros

Desserts :

Nougat glacé aux zestes d'orange	9 euros
Profiterole glace banane caramel	9,50 euros
Entremet bavarois café et ganache chocolat	9 euros
Gâteau aux amandes et pommes rôties	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

Nos Burger :

Le classique

19 euros

Steak haché (180gr), compotée tomate, salade, tomate, laguiole, mayonnaise au paprika fumé

Le Viaur

21 euros

Effiloché de canard, foie gras maison, oignon confit, salade, tomate mayonnaise au vin rouge réduit

Le veggie

17 euros

Steak végétal, salade, tomate, caviar d'aubergine, mayonnaise au épices tandouri

Nos burgers sont servis avec frites maison et salade

Nos salades :

LaViaur

18 euros

Salade, garnitures, magret de canard fumé, des de roquefort, noix

La barry

21 euros

Salade, garniture, saumon gravelax, crevettes cuites, lieu jaune fumé

La césar

17 euros

Salade, garnitures, poulet rôti, œufs dur, fromage de Rodez