



LA CARTE

N O S E N T R É E S

Cake aux légumes grillés et fêta, petite salade et sorbet fromage fines herbes	8 €
Carpaccio de saumon, citron confit et sorbet yuzu	11 €
Salade de poulpe, vinaigrette citron-mangue, crème de fève et boulgour à la menthe	10 €
Gaspacho de tomate, huile au basilic, burrata pesto	9 €
Tartare de boeuf, condiments et jaune d'œuf basse température	9 €

N O S P L A T S

Épaule d'agneau de 7 heures, jus de romarin	20 €
Pavé de thon et sauce aïoli	21 €
Jambonette de dinde confite, olives et citron	16 €
Araignée de veau grillée, sauce Chimichurri	17 €
Gnocchi pesto, crème d'olives noires et copeaux de Rodez	17 €

LA CARTE

NOS PIZZAS

MIDI ET SOIR

PIOCA

Base crème, poulet mariné, ricotta, noix et pousse de roquette

14 €

CALHIBOT

Base tomate, fromages Occitan (Laguiole, Segala, Lacaune, Roquefort...)

17 €

PISSALAT

Base crème aux fines herbes, saumon fumé, oignons, tomates cerises et aneth

17 €

ATLAS

Base tomate orientale, viande hachée kefta, poivrons, olives, œuf base température

16 €

PLEGAT

Chausson base tomate, champignons persillés, jambon, oeuf, Cantal, Comté et Emmental

17 €

Servi avec une salade verte

MENU ENFANT 12 €



1 sirop

+



Petite pizza
tomate ou Colin
pané et petits
légumes

+



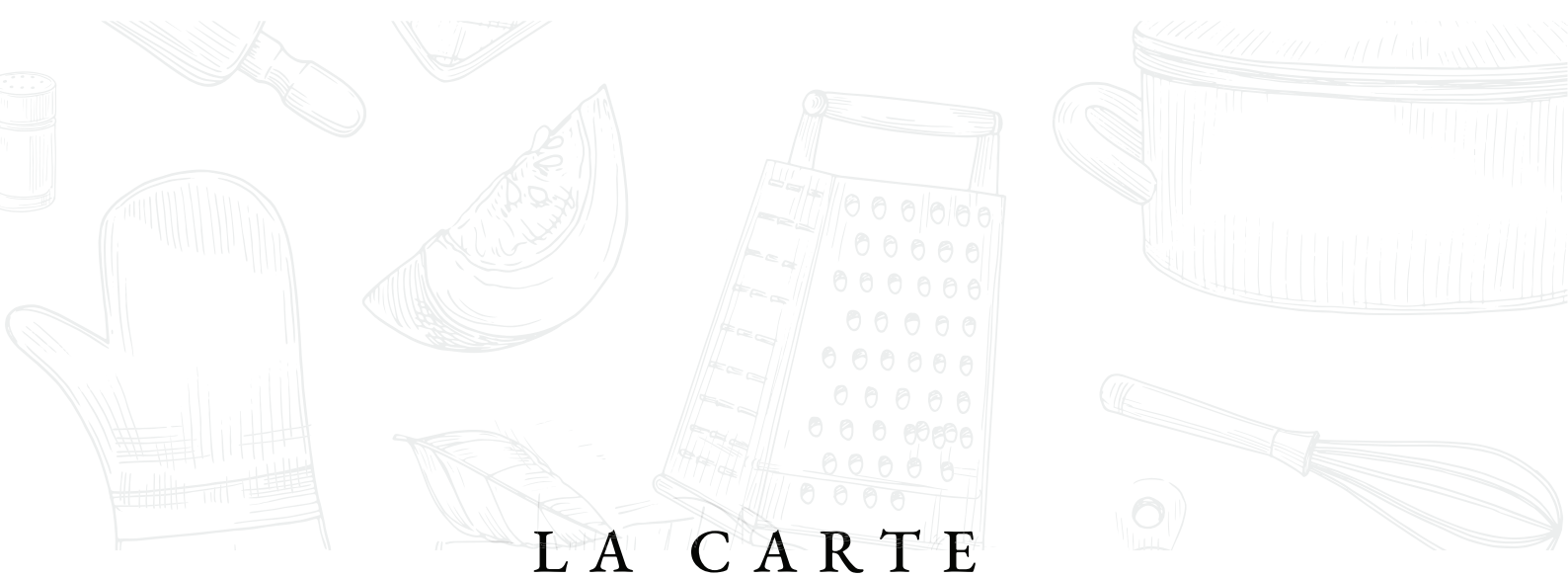
1 glace smarties
ou 1 compote de
pomme



LA CARTE

NOS DESSERTS

Tartelette croustillante au chocolat, mousse praliné et fruits secs	9 €
Verrine de tiramisu mangue passion, sorbet ananas rôti	8 €
Cheese cake aux fruits rouges, petit sablé et sorbet fraise menthe	8 €
Crème aux œufs vanille, chantilly caramel, glace "noire" et tuile Carambar	7 €
Notre sélection de fromages locaux (Tome du Segala, Brebis monts de Lacaune, Chèvre, Cambou, Roquefort G.Coulet)	9 €
Coupe de glaces et sorbets, (Chantilly +1€) (Pêche blanche/jasmin, Citron basilic, Fruits des tropiques, macaron framboise, vanille macadamia, café frappé, choco-noisette)	3 € (la boule)



LA CARTE

du MIDI

N O S E N T R É E S

Carpaccio de saumon, citron confit et sorbet yuzu	11 €
Gaspacho de tomate, huile au basilic, burrata pesto	9 €
Tartare de bœuf, condiments et jaune d'oeuf basse température	9 €

N O S P L A T S

Pavé de thon et sauce aïoli	21 €
Jambonette de dinde confite, olives et citron	16 €
Gnocchi pesto, crème d'olives noires et copeaux de Rodez	17 €

N O S D E S S E R T S

Tartelette croustillante au chocolat, mousse praliné et fruits secs	9 €
Verrine de tiramisu mangue passion, sorbet ananas rôti	8 €
Crème aux œufs vanille, chantilly caramel, glace "noire" et tuile Carambar	7 €
Notre sélection de fromages locaux (Tome du Segala, Brebis monts de Lacaune, Chèvre, Cambou, Roquefort G.Coulet)	9 €
Coupe de glaces et sorbets, (Chantilly +1€) (Pêche blanche/jasmin, Citron basilic, Fruits des tropiques, macaron-framboise, café frappé, Vanille/macadamia, Choco-noisette)	3€ (la boule)



L'ORIGINE

DE NOS PRODUITS

Les poissons | Morin marée à Albi

Fruits et légumes | Ets Fayos à Lescure

Viande | Origine France, Aveyron foie gras, Gaucci et fils
Marché d'orient, GAEC Auberoux Paulinet

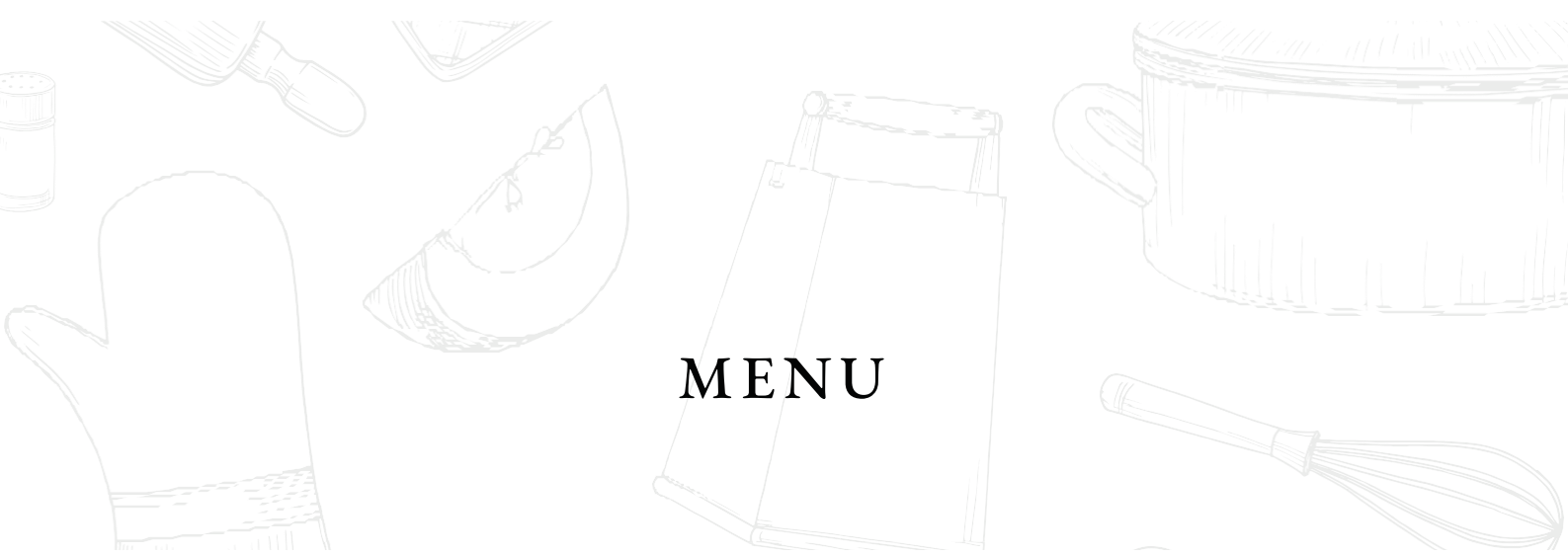
Fromage | M.Cianni au Marché couvert d'Albi

Farine | Moulin Maury à Sorrèze, issue de blé du Tarn

Pousses de légumes | Laetitia, le vert croquant à Graulhet

Pain | Marius de Yann au Marché d'Albi

Les Œufs | Daisy, les n'œufs poules à Teillet



MENU

STARTERS

Savoury grilled vegetable & feta cake, baby leaf salad and herb-infused cheese sorbet	8 €
Salmon carpaccio with preserved lemon and yuzu sorbet	11 €
Octopus salad, lemon-mango dressing, broad bean cream and mint bulgur	10 €
Tomato gazpacho, basil oil and burrata with pesto	9 €
Veal tartare with condiments and low temperature cooked egg yolk	8 €

MAIN COURSES

Slow cooked « 7 hour » lamb shoulder, rosemary jus	20 €
Seared tuna steak with aioli sauce	21 €
Turkey drumstick confit with olives and lemon	16 €
Grilled veal oyster steak with chimichurri sauce	17 €
Pesto gnocchi back, black olive cream and shaved Rodez cheese	17 €

MENU

PIZZAS

PIOCA

Cream base, thyme-lemon marinate chicken, ricotta, walnuts and rocket leaves

14 €

CALHIBOT

Tomato base, selection of Occitan cheeses (Laguiole, Ségala, Lacaune, Roquefort...)

17 €

PISSALAT

Herb cream base, smoked salmon, onions, cherry tomatoes and dill

17 €

ATLAS

Oriental-style tomato sauce, kefta minced beef, peppers, olives, low-temperature egg

16 €

PLEGAT

Folded pizza tomato base, parsley mushrooms, turkey ham, egg, Cantal, Comté an Emmental

17 €

Served with a green salad

CHILDREN'S MENU 12 €



1
Cordial
drink

+



Small pizza or
veal sausage with
mashed potatoes
and seasonal
vegetables

+



1 Smarties ice
cream or 1 fruit
compote



MENU

DESSERTS

Crispy chocolate tartlet, praline mousse and dried fruit	9 €
Red berry cheesecake, shortbread biscuit and strawberry-mint sorbet	8 €
Mango tiramisu verrine with roasted pineapple sorbet	8 €
Vanilla crème, caramel whipped cream, "black" ice cream and carambar tuile	7 €
Selection of local cheese (Tomme du Segala, Lacaune sheep's cheese and Cambou, Roquefort G, Coulet)	9 €
Ice creams & sorbets, (Whipped cream supplement +1€) (With <i>peach/jasmine, lemon basil, tropical fruit, raspberry macaron, vanilla macadamia, coffee frappé, chocolat hazelnut</i>)	3 € (per scoop)



LUNCH MENU

STARTERS

Salmon carpaccio with preserved lemon and yuzu sorbet	11 €
Tomato gazpacho, basil oil and burrata with pesto	9 €
Veal tartare with condiments and low-temperature cooked egg yolk	9 €

MAIN COURSES

Seared tuna steak with aioli sauce	21 €
Turkey drumstick confit with olives and lemon	16 €
Pesto gnocchi, black olive cream and shaved Rodez cheese	17 €

DESSERTS

Crispy chocolate tartlet, praline mousse and dried fruit	9 €
Mango tiramisu verrine with roasted pineapple sorbet	8 €
Vanilla crème, caramel whipped cream, "black" ice cream and carambar tuile	7 €
Selection of local cheese (Tomme du Segala, Lacaune sheep's cheese and Cambou, Roquefort G, Coulet)	9 €
Ice creams & sorbets, (Whipped cream supplement +1€) (With the peach/jasmine, lemon basil, tropical fruit, raspberry macaron, vanilla macadamia, coffee frappé, chocolat hazelnut)	3€ (per scoop)