

# LA CARTE

du SOIR

## N O S E N T R É E S

Vol-au-vent aux écrevisses, estragon et crème Vichyssoise	9 €
Truite des Pyrénées en gravelax, chantilly avocat, pickles d'oignons rouges	10 €
Crémeux féta-pistache à la menthe, petite salade, toast et figues fraîches	8 €
Caviar de courge, cœur de canard et poêlée de pleurotes en persillade	9 €
Crème de betterave, salade de lentilles, œuf parfait	8 €

## N O S P L A T S

Souris d'agneau, jus réduit au romarin, pois cassés et légumes braisés	19 €
Magret de canard au piment d'Espelette, sauce caramel vinaigre de cidre et pomme Granny	21 €
Ravioles de potimarron à la muscade, poêlée de champignons en persillade	17 €
Joue de bœuf mijotée, pommes grenailles et purée de pois cassés	18 €
Ballottine de cabillaud, crème de moules marinières, légumes braisés	19 €

# LA CARTE

## NOS PIZZAS

### MIDI ET SOIR

#### **CARBASSÀ**

Sauce tomate, légumes au feu de bois, copeaux de Rodez

14 €

#### **PISSALAT**

Crème aux fines herbes, saumon fumé, oignons confits, tomate cerise et aneth

17 €

#### **AUBRAC**

Base crème, tome de Laguiole, Roquefort, pomme de terre, oignons et lardons de dinde

15 €

#### **ATLAS**

Sauce tomate à l'orientale, viande hachée, olives, poivrons, œuf basse température, oignon rouge, pousse de coriandre

16 €

#### **CALHIBÒT**

Base crème, Brebis, chèvre, Cantal, Comté, Emmental, vieux Rodez, Roquefort, Morbier

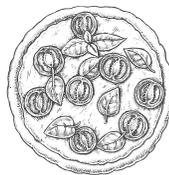
16 €

### MENU ENFANT 12 €



1 sirop

+



Petite pizza  
tomate ou Colin  
pané et petits  
légumes

+



1 glace smarties  
ou 1 compote de  
pomme



# LA CARTE

du SOIR

## NOS DESSERTS

Crèmeux choco-mangue, sorbet passion et oreillette craquante

8 €

Tartelette aux deux citrons, mousse à la fleur d'oranger

7 €

Clafoutis aux raisins, Brandy sauce, chantilly vanille et glace caramel salé

8 €

Moelleux à la châtaigne, crème anglaise, glace Amlou

9 €

Notre sélection de fromages locaux

(Tome du Segala, Brebis monts de Lacaune, Chèvre cendré, Cambou, Roquefort G.Coulet)

9 €

Coupe de glaces et sorbets, (Chantilly +1€)

(Coffola, poire Williams, vanille Madagascar, stracciatella, citron vert, fruits de la passion, myrtilles)

3 €

(la boule)

M E N U D U J O U R (Sur l'ardoise) Du lundi au Vendredi Midi

Entrée + Plat  
ou Plat + Dessert

17 €

Entrée + Plat  
+ Dessert

19 €

L A C A R T E

du MIDI

N O S E N T R É E S

Truite des Pyrénées en gravelax, chantilly avocat, pickles d'oignons rouges	10 €
Caviar de courge, cœur de canard et poêlée de pleurotes en persillade	9 €
Crèmeux féta-pistache à la menthe, petite salade, toast et figues fraîches	8 €

N O S P L A T S

Joue de boeuf mijotée, pommes grenailles et purée de pois cassés	18 €
Ballottine de cabillaud, crème de moules marinière, légumes braisés	19 €
Ravioles de potimarron à la muscade, poêlée de champignons en persillade	17 €

N O S D E S S E R T S

Clafoutis aux raisins, Brandy sauce, chantilly vanille et glace caramel salé	8 €
Crèmeux choco-mangue, sorbet passion et oreillette craquante	8 €
Notre sélection de fromages locaux (Tome du Segala, Brebis monts de Lacaune, Chèvre cendré, Cambou, Roquefort G.Coulet)	9 €
Coupe de glaces et sorbets, (Chantilly +1€) (Coffola, poire Williams, vanille Madagascar, stracciatella, citron vert, fruits de la passion, myrtilles)	3€ (la boule)

