

Les Entrées

Entrées du moment	A l'ardoise
Assiette de jambon de pays Aveyron - Beurre au thym	8,50 €
Terrine de campagne du chef	8,50 €
Croustille de pélarдон AOP de la Ferme des Garrigues au thym	8,50 €

Le Boucher Aveyronnais

Servi avec des frites maison à la graisse de boeuf et salade verte (sauf*)

Tartare de boeuf Aubrac aux couteaux 180gr - Servi préparé	20,50 €
Saucisse de porc* - Purée à l'aligot - Sauce gravy aux oignons	18,00 €
Bavette d'ail Aubrac 200gr environ - Sauce échalotes	24,00 €
Faux filet Aubrac 260gr environ - Sauce au poivre ou roquefort	27,50 €

supp frites 2€
supp sauce 2€

Les Burgers

Servi avec des frites maison à la graisse de boeuf et salade verte
Steak haché de boeuf Aubrac 150g - Pain bun maison - Sauces maison

Burger Bistrot	18,00 €
Pain**, sauce burger, salade, champignons de Paris à la persillade, steak haché, oignons confits	
Cheese Burger	20,00 €
Pain**, sauce burger, salade, cornichon, steak haché, oignons confits, crème de Saint Nectaire	
Burger du moment	À l'ardoise
Chaque mois, une nouvelle recette selon l'inspiration du chef et la saison	

Tous nos burgers se déclinent en version végétarienne

Galette maison de haricots rouges et de flocons d'avoine à la farine de noisettes et aux épices
Purée à l'aligot

Les Outsiders

Plats du moment	A l'ardoise
Noisettine** - <i>Plat signature du chef</i>	19,00 €
Feuilleté farci à la duxelle de champignons, fromage ail et fines herbes, fruits à coque - Sauce crémeuse tomatée - Salade verte	
Fish & chips de cabillaud MSC**	19,00 €
Sélectionné pour sa qualité - Sauce tartare - Salade verte	
Bol de frites à la graisse de boeuf - Sauce au choix	5,00 €

Prix nets TTC, service inclus. Des délais et des ruptures sont possibles.

**Plat élaboré à partir de préparations surgelées, maison ou sélectionnées pour leur qualité artisanale.
Toutes nos viandes sont d'origine Aveyron ou France. La liste des allergènes est disponible sur demande

Soirs et Week-End

Menu Bistrot

Entrée + Plat + Dessert à partir de 34,00 €

Composez librement votre menu parmi la carte et l'ardoise Bistrot
(Faux-filet + 4,00€)

L'ardoise Bistrot

Plats évoluant selon l'inspiration du chef et des saisons

Formules Midi

Servies du lundi au vendredi de 12h00 à 13h30

Hors ponts, jours fériés, vacances estivales et de fin d'année

Sélection présentée à l'ardoise

Entrée + Plat + Dessert	22,00 €
Entrée + Plat OU Plat + Dessert	19,00 €
Plat du midi 16,00 €	Entrée ou Dessert 6,00€

Pour les enfants jusqu'à 12 ans

Servi avec des frites maison à la graisse de boeuf

12,00€

Cheeseburger (+2,00€)

Steak haché Aubrac, cheddar, ketchup

Ou Steak haché Aubrac

Ou Aiguillettes de poulet panées aux cornflakes**

Ou Fish fingers de colin**

- 1 Boule de glace, sauce au choix & chantilly
- 1 Sirop au choix (+1,00€)

Prix nets TTC, service inclus. Des délais et des ruptures sont possibles.

**Plat élaboré à partir de préparations surgelées, maison ou sélectionnées pour leur qualité artisanale.
Toutes nos viandes sont d'origine Aveyron ou France. La liste des allergènes est disponible sur demande