

# CARTE RESTAURANT

## PLATS

## ENTRÉES

**Gaspacho andalou,**  
huile verte, croûtons, chorizo extra  
10 €

**Pastèque, fête à l'origan et menthe,**  
oignon rouge, sumac, graines de courge grillées  
10 €

**Belle tartine de sardinettes,**  
mousse de beurre en persillade, céleri branche acidulé,  
salade d'herbes  
10 €

**L'Oeuf mayo 'comme on l'aime'**  
citron confit, olives taggiasche, croûtons au thym  
7 €

**La terrine d'Olivier au porc fermier,**  
foie de volaille et herbes fraîches, moutarde à l'ancienne,  
pickles de légumes  
10 €

**Haricots verts et aubergines fondantes,**  
pistou basilic-épinard, câpres croustillantes et amandes  
effilées au miso  
10 €

**Tomates d'été, foccacia perdue façon « pan con tomate »,**  
gratinée au parmesan, mozzarella di bufala, vinaigre de tomate  
20 €

**Courgettes grillées au zaatar, gros blinis sarrasin,**  
purée de courgettes, houmous de pois chiches,  
pois chiches croustillants aux épices  
19 €

**Haut de cuisse de volaille fermière,**  
ricotta et herbes, légumes d'été confits,  
huile au piment d'Espelette  
22 €

**Tentacule de poupe snackée,**  
oignons caramélisés, sauce chimichurri, carottes entières rôties au thym,  
purée de carottes acidulées  
23 €

**Bœuf effiloché en salade, pommes de terre grenailles,**  
légumes crus et cuits en vinaigrette acidulée, sauce gribiche  
21 €

**L'Aubrac en tartare thai,**  
bœuf Aubrac, citronnelle, gingembre, soja, sésame, poudre de riz séché,  
basilic thai et frites  
22 €

**Polpettes de poisson,**  
fenugrec et curcuma, sauce tomate de la mama, riz noir aux herbes  
22 €

**La saucisse Aveyronnaise en hot dog,**  
pain brioché artisanal, oignons confits et crispy, pickles, tomme fraîche  
d'Aveyron et Vieux Rodex, ketchup spicy, salade verte  
19 €

**Salade César du Chai,**  
romaine, poulet ultra moelleux mariné citron zaatar, bacon grillé, oeuf,  
parmesan copeaux, croûtons au thym, sauce César citronnée  
21 €

### Côte de boeuf à partager :

Frites maison, salade verte, beurre maître d'hôtel

1,2 kg de Viande française  
95 €

ou  
1,7 kg de Viande française  
135 €

'tout Bon tout Maison'

## DESSERTS

**Chou craquelin cacahuètes,**  
caramel bien coulant, praliné cacahuète, crème montée  
mascarpone vanille, éclats de feuillantine chocolatées et  
chouchous cacahuètes  
10 €

**Financier amande-coco**  
compotée d'abricots au romarin, mascarpone vanillée,  
brunoise d'abricots, copeaux de noix de coco torréfiés  
10 €

**Clafoutis aux cerises,**  
coulis de cerises estragon, amandes effilées caramélisées  
10 €

**Ganache chocolat noir-patate douce,**  
riz soufflé caramélisé, huile d'olive vierge et fleur de sel  
10 €

**Nage de nectarine,**  
sirop à la verveine, pistache caramélisée et  
groseilles  
10 €

**3 fromages à l'assiette**  
Saint Nectaire, Laguiole, Bleu des Causses  
10 €