

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 Rodez, 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 €