

## ENTRÉES

à partager

**PLANCHE DE LA MER** .....25 €

rilette de saumon / rilette de sardine / truite saumonée-aneth-citron / crabe cakes

**PLANCHE DE CHARCUTERIE** Aveyron - Maison Conquet ....23 €

jambon cru / saucisson / rilette / rosette / coppa

**PLANCHE VEGGY** .....23 €

burrata / caviar d'artichaut / houmous / pop corn zaatar / olives

## PLATS

**BROCHETTES DE POULET inspi Thai** .....23 €

poulet fermier français / graines sésame et pavot / sauce thaï cacahuète / légumes crus saison / riz

**CHAI MEZZE** .....21 €

légumes rôtis aux épices / féta rôtie miel et thym / caviar d'artichaut / oeufs violets / pois chiches au zaatar / légumes crus saison / pickles

**COUTEAUX - citron - gingembre - citronnelle**.....25 €

avec petites pommes de terre nouvelles rôties

**SAUMON CONFIT aux herbes** .....27 €

saumon servi à température , céleri branche, fenouil, concombre, pomme de terre nouvelles, sauce au yaourt, câpres, sel fumé, graines de fenouil

**LASAGNES ARTISANALES du jour, salade**.....22 €

demandez la saveur du jour

**VRAIE SAUCISSE - PURÉE** .....23 €

saucisse d'Aveyron / purée de pomme de terre maison / jus court / mizuna

**DOUBLE SMASH BACON BURGER, FRITES MAISON** .....22 €

potato bun / viande de boeuf hachée France / american chesse / bacon

**TARTARE DE BOEUF TEX MEX, FRITES MAISON** .....24 €

viande origine France / piments chipotle fumé & ancho / cajou / citron vert / coriandre fraîche / mesclun

**AUTHENTIQUE BAVETTE d'AUBRAC À L'ÉCHALOTE, FRITES MAISON**.....26 €

220 g / beurrée à l'échalote

**CÔTE DE BOEUF**, pour 2 personnes ..... 69 €

avec frites maison / salade verte / beurre maître d'hôtel

## Sides

**POMMES DE TERRE NOUVELLES RÔTIÉS** .....6 €

**PURÉE de pommes de terre Maison** .....6 €

**SALADE VERTE** ..... 6 €

**FRITES MAISON** ..... 6 €

## DESSERTS

**TARTELETTE KIWI - THÉ VERT MATCHA** .....9 €

pâte sablée, crème pâtissière au thé vert matcha, ganache chocolat blanc

**MOUSSE AU CHOCOLAT à la fève tonka**.....9 €

noisettes chouchous caramélisées, fleur de sel

**ANANAS RÔTI à la gousse de vanille**.....9 €

sirop à la graine de coriandre, grenade

**FLAN PAYSAN VANILLÉ, caramel au beurre salé** .....9 €

vanille, rhum

**TROIS FROMAGES À L'ASSIETTE** .....9 €

Saint-Nectaire / Laguiole / Bleu des Causses

Formule

# Musette

(pour deux)

**35 € / pers**

1 planche  
à partager

1 plat au choix\*

1 dessert  
ou 1 fromage

\*hors plat à partager

(côte de boeuf : supplément 6 €)