



Pour patienter

Planchette de charcuterie fine à partager : saucisse sèche de l'Aveyron, rilette de lapin, jambon des Aldudes, entrecôte maturée et coppa Corse 17

Les entrées

Os à moelle, pain grillé, fleur de sel (environ 15 mn) 11

Gaspacho du moment 7

Carpaccio de betterave, chèvre frais et noix 9

Camembert rôti au miel, pain grillé, noix et salade 11

Carpaccio d'entrecôte fumée et maturée, Ossau Iraty, pousse d'épinard 14

Ravioles du royan au comté, pistou, parmesan, roquette 9

Les salades

	ENTREE	PLAT
<u>Salade du Berger :</u>		
Croustillant de chèvre chaud, noix variée, salade, miel	9	15
<u>Véritable niçoise au thon rouge :</u>		
Thon rouge, Haricots verts, anchois marinés, olives, œufs,	11	18
<u>Salade César au poulet :</u>		
Salade romaine, poulet fermier, parmesan, croutons	9	16
<u>Salade canailles :</u>		
Gambas, mangue fraîche, pommes, fenouil, mesclun, betterave		10

Plats

Onglet de bœuf, sauce à l'échalotte , frites maison et salade	17
Boudin noir de chez Christian Parra, pommes caramélisés, purée	18
Magret de canard fermier, figues rôties au miel, haricots verts et pommes sautées	19
Burger canaille : pain maison viande de boeuf d'Aubrac, comté, coppa croustillante, compotée d'oignons. Frites maison et salade	16
Burger roquefort: pain maison, viande de bœuf d 'Aubrac, champignons grillés,.Frites maison et salade	18
Thon grillé, sauce à la mangue fraîche, petits légumes, purée maison	24
Gambas poêlées aux herbes, fondue de fenouil et de tomates, riz sauvage	20
Ravioles de royan au comté, pistou, parmesan et roquette	15

Les desserts

Assiette de fromage du moment	7
Dame blanche ou dame noire	8
Tarte Tatin, boule vanille	7
Ile flottante	6,50
Colonel ou trou normand	9
Mousse au chocolat, orange confite	7
Café gourmand	8

Tous nos produits sont frais et faits maison