

## FROMAGES AFFINÉS

**Assiette au choix**

**7.00€**

Bleu d'Auvergne, roquefort du Lazrac, Cantal, Saint-Nectaire ou chèvre

—

**Assortiment de fromages**

**10.00€**

Bleu d'Auvergne, cantal et chèvre

—

**Planche de fromages complète**

**16.00€**

—

## VIANDES D'AUBRAC DU PRÉ À L'ASSIETTE

Pièce du boucher d'Aubrac		16.00€
<hr/>		
Belle tranche de foie de bœuf en persillade		16.00€
<hr/>		
Selon arrivage		
<hr/>		
Cheeseburger cheddar	Simple 17.00€	Double 23.00€
<hr/>		
Bacon cheeseburger	18.50€	25.00€
<hr/>		
Burger italien		20.00€
<hr/>		
Burrata crémeuse, charcuterie italienne, sauce pesto		
<hr/>		
Pavé de Rumsteak		19.00€
<hr/>		
Sauce bleu		
<hr/>		
New York steak à l'échalotte confite		28.00€
<hr/>		
Faux filet mariné et grillé, () en lamelles		
<hr/>		

Filet de bœuf	29.00€
—	
Belle entrecôte du buron XXL +/- 400g	32.00€
—	
<b>Viande d'exception à partager</b>	
—	
Côte de bœuf Aubrac +/- 1,2Kg	59.00€
—	



## PLATS

Rigatoni à la carbonara	17.00€
—	
Entrecôte	19.00€
Frites fraîches	
—	
Haut de cuisse mijotée	19.00€
Jus d'agrumes	
—	
Bœuf Bourguignon d'Aubrac maison	21.00€
Purée	

Pot-au-feu d'Aubrac maison 23.00€

Ris de veau 25.00€

à la mode du Chef

---



## PÊCHE

Poulpe à la salsa fresca 22.00€

Pêche du moment 23.00€

Tian de légumes

### Supplément garniture

Salade ou riz 4.00€

Purée maison, haricots verts, poêlée de légumes 5.00€

Frites fraîches 6.00€

Frites fraîches

6.00€

—  
**Sauce au choix**

Béarnaise, poivre, bleu, échalotte confite

—



## MISE EN BOUCHE

Os à moelle grillé

6.00€

à la fleur de sel

—

Velouté du moment

9.00€

—

Nems de bœuf Thaï ou chèvre au miel

9.50€

Roulés par nos soins

—

Focaccia grillée végétarienne

12.00€

Légumes de saison

—

Escargots de Bourgogne

x6  
9.00€

x12  
17.00€

---



---

## SALADES

**Salade de l'instant**

15.50€

Burrata, tomates confites, origan, potimarron, focaccia, salade mélangée

**Salade Caesar**

16.50€

Cœur de romaine, tomates, poulet croustillant, parmesan, croûtons, sauce Caesar

**Chèvre chaud**

17.00€

Salade mélangée, tomates, œuf, noix, chèvre en panure et nems au miel

**Salade asiatique**

17.00€

Raviolis de crevette, nems poulet, gambas tempura

**Salade de poulpe**

17.00€

Pommes de terre vapeur, salade

## BUDDHA BOWL

**Bœuf** 18.00€

Riz sushi, mangue, wakame, edamame, radis, carottes, soja, avocat, bœuf

—

**Gambas** 19.00€

Riz sushi, mangue, wakame, edamame, radis, carottes, soja, avocat, gambas poêlées

—

**Vegan** 20.00€

Riz sushi, mangue, wakame, edamame, radis, carottes, soja, avocat, falafels

—



## TARTARES

**Tartare de bœuf classique** 18.00€

Préparé par nos soins

—

**Tartare de bœuf à l'italienne** 19.00€

—



## À PARTAGER

Saucisse sèche, assiette de frites, tenders de poulet croustillant maison	6.00€
—	
Mise en bouche vegan	6.00€
Pois chiche, petits pois, crème ciboulettes et fromage frais	
—	
Mozzarella sticks	9.00€
—	
Focaccia végétarienne à partager	15.00€
—	
Planche	16.00€
Fromage ou charcuterie ou mixte	
—	
Assiette asiatique	16.00€
Raviolis de crevettes, nems, gambas	
—	



## DANS LES NUAGES

Tiramisu maison

8.00€

—  
Moelleux au chocolat maison

9.00€

Glace vanille

—  
Tarte tatin maison

9.00€

Et sa boule de glace vanille

—  
Crème brûlée vanille bourbon

9.50€

—  
Mangue fraîche

10.00€

Glace vanille

—  
Café ou thé ou chocolat gourmand

10.60€

—

## GLACES & SORBETS

<b>Glace ou sorbet</b>	<sup>2B</sup> <b>5.00€</b>	<sup>3B</sup> <b>7.00€</b>
Vanille, chocolat, pistache, café, fraise, mangue, framboise, citron, poire		
—		
<b>Dame blanche ou Dame noire</b>		<b>7.00€</b>
—		
<b>Café ou Chocolat liégeois</b>		<b>8.00€</b>
—		
<b>Poire Williams</b>		<b>8.50€</b>
Sorbet poire arrosé de poire Williams		
—		
<b>Colonel</b>		<b>8.50€</b>
Sorbet citron arrosé de vodka		
—		