

## NOS BOISSONS

### Nos Apéritifs

Apéritif Pays : Vin de Noix ou Ratafia		cl	€
Tariquet Moelleux Premières Grives		12 cl	6,00
Kir au Gaillac Pétillant		15 cl	6,00
Kir au Vin Blanc cassis, pêche, mûre, châtaigne		12 cl	6,00
Rosé pamplemousse à la coupe		12 cl	4,50
Anisette		2 cl	4,50
			3,00

### Nos Bières Pressions - Draft Beer

Leffe	Blonde		25 cl	3,90
Jupiler	Blonde		25 cl	3,40
Hoegaarden	Blanche		25 cl	3,90

### Nos Bières Bouteilles - Bottle of Beer

Bière Artisanale d'Aubrac	Ambrée	33 cl	5,50
Bière Artisanale local au Sureau	Blonde	33 cl	5,50

## NOS VINS

### Nos Vins au Pichet

ROUGE : Marcillac A.O.P	25 cl	6,00	50 cl	11,00
BLANC : Domaine de l'Arnède	25 cl	5,00	50 cl	9,80
ROSE : Domaine de l'Arnède	25 cl	5,00	50 cl	9,80
Au Verre :: Rouge, Rosé, Blanc	15 cl	3,90		

Cidre Brut : Val de Rance	25 cl	4,50	75 cl	12,50
---------------------------	-------	------	-------	-------

### Nos Boissons Fraîches - Fresh Drinks

THE Glacé "Maison" Citronné	33 cl	3,30
Coca, Coca Light	33 cl	3,80
Jus Fruit, Schweppes Tonic, Orangina	25 cl	3,80
Sirop à l'eau	33 cl	2,80
Limonade ou Diabolo	25 cl	3,10

### Nos Boissons Chaudes - Hot Drinks

Café Malongo, Déca	1,90
Grand crème, Chocolat chaud, Thé, Infusions	3,80

### Eaux Minérales - Water

Perrier	33 cl	3,80	Vittel	¼	3.40
Eau Minérale :: Plate ou Gazeuse	50cl	4,50	/ 100 cl	6,00	

## L' ASSIETTE EXPRESS

13€90

### Truffade Paysanne

(Gratinée de pommes de terre au Cantal, gésiers confits et lardons)

### Jambon de Pays, Salade Verte & Cantal

«Truffade» Potatoes gratin, Bacon and Gizzard,  
Farmer's Ham, Green Salad & Cantal Cheese



## Nos Plats Garnis

Saucisse de Pays grillée & son Aligot Maison «Le Vrai» 15,00  
Crème de moutarde à l'ancienne Grilled sausage, mustard sauce and « aligot »

Osso Bucco d'Agneau Grillé à la Plancha 19,00  
Lamb Chop



Pièce de Bœuf Extra, Race Aubrac, Maison Conquet (Origine France) 19,00  
Sauce : Poivre ou Echalote Beef with pepper or bordelaise sauce

Eventail de Magret de Canard IGP Sud-Ouest 17,50  
Sliced Duck breast

Filet de Dorade Rôti au Four, Crème au Basilic 17,50  
Seared sea bass fillet with basilica cream

French Burger "Boeuf Aubrac" Sauce Barbecue & Cantal 16,50  
Pain au Charbon Végétal, Boeuf (Origine France) Cantal, & Frites  
Beef, Cantal cheese, Bread and French Frites

Burger Poulet Croustillant Bacon, Sauce Curry & Cantal 16,50  
Pain au Charbon Végétal, Cantal, & Frites  
Chicken, Cantal Cheese, Bread and French Frites

## Nos DESSERTS « Maison »

<u>Crème Brûlée à la Châtaigne</u>	7,50
<i>Chestnut flavoured Crème brûlée</i>	
<u>Cheese Cake Citron et Fruits de Saison</u>	7,50
<i>Cheese Cake Lemon and Fruits</i>	
<u>Tarte Tatin Sauce Caramel Beurre Salé</u>	7,50
<i>Apple pie with caramel sauce</i>	
<u>Fondant Chocolat Praliné &amp; Crème Anglaise</u>	7,50
<i>Fondant Chocolates &amp; custard</i>	

## GLACES Artisanales

Du Maître Artisan Glacier «Stéphane Vindet»

Le Duo : 2 Parfums au choix 4,90

Le Trio : 3 Parfums au choix 6,70



## Nos parfums

Glaces : Vanille Bourbon - Chocolat cacao Guanaja Valrhona - - Noix  
Café 100% Arabica - Marron Morceaux - Caramel Fleur de Sel -  
Pistache de Sicile - Rhum Raisin St James-. Bounti (Coco et Chocolat) -

Sorbets : Citron Vert - Fraise Sengana - Banane  
Mangue Alphonso - Fruits de la Passion - Pomme Verte.

## Nos MAXI SALADES GOURMANDES

<u>Salade Océane</u>	14,50
<i>Saumon façon Gravlax, Gambas Grillées &amp; Terrine de Poissons, Tomate, Salad with fresh gravlax Salmon, Gambas, prawn, fish terrine, tomato.</i>	
<u>Salade Frivole</u>	13,50
<i>Poulet Mariné, Tomate, Œuf Dur, Pomme Fruit, Cantal Chicken, Tomato, Egg, Apple, Cantal.</i>	
<u>Salade Bergère</u>	13,50
<i>Croustillant chaud de Chèvre, Cantal, Bleu, Tomate &amp; Noix Salade with warm goat cheese, Cantal cheese, tomato and nuts.</i>	
<u>Salade Gourmande</u>	15,00
<i>Foie gras "Maison", Lardons, Gésiers, Jambon de Pays &amp; Noix Salade with toast of Foie Gras, Ham, Beccon, gizzard and Eggs</i>	

## TARTINES au Pain de Campagne, Accompagné de Salade

<u>Tartine Lardons, Gésiers, Cantal</u>	13,90
<i>Toasted Bread with Bacon, gizzard, Cantal cheese and Salad.</i>	
<u>Tartine Saumon, Crème basilic, Tomates, Cantal</u>	13,90
<i>Toasted Bread with Saumon, Tomato, Cantal cheese and Salad.</i>	
<u>Tartine Poulet, Chèvre, Miel, Crème Moutarde, Cantal</u>	13,90
<i>Toasted Bread with Chicken, Goat cheese, Honey, Cantal cheese and Salad.</i>	
<u>Tartine Végétarienne</u> , Tomate Origan, Courgette, Poivron, Cantal	13,90
<i>Toasted Bread with vegetables, Cantal cheese</i>	

<u>Assiette de Charcuterie</u> :: Jambon de Pays	11,50
<i>Saucisse sèche, Pâté de Campagne, et Saucisson à l'ail</i>	
<u>Assiette de fromages</u> :: Cantal, Chèvre & Bleu d'Auvergne	9,00
<u>Assiette Mixte</u> :: Charcuterie, Fromages & Salade	14,00
<u>Assiette Frites / Salade</u>	8,00