



Menu Escapade en Aveyron 35 €

Carpaccio de Melon à la Menthe Poivrée,
Sorbet Limoncello, Crumble de Noix de Cajou

Ou

Promenade Aveyronnaise,
Mesclun et Vinaigrette au Miel



Travers de Cochon d' Aveyron Laqué
Grillé puis Confit
Sauce Fumée

Ou

Filet de Truite de nos Rivières,
Ratatouille en Mille Feuilles, Sauce vierge



Le Paris - Conques

Ou

Soupe de Fraîse Glacée au Basilic,
Meringue à la Crème Double, Sorbet Hibiscus

Ou

Coupe de Glace Parfums au Choix

La Halte Gourmande

L' Assiette Complète de 4 Spécialités

17,50 €

Terrine de Sanglier

Farçous Aveyronnais
& Salade de Mr Soulié

Aligot Maison à la Tome Fraîche
de Laguiole « Le Vrai »

Chouquette à la Mousse de Roquefort

Formule Enfant

10,50 €

Nuggets de Poulet
ou Steak Haché
ou Poisson Pané

Petits Légumes

Gâteau du Moment
ou Coupe de Glace



Nos Salades Estivales

Salade de Poulpe de Galice : 16 €

Pommes de Terre en Robe des Champs
Légumes, Pain de Campagne à l'huile d'Olive & Ail

Salade Fermière : 14,50 €

Œuf Parfait, Jambon cru de Pays,
Roquefort, Cantal & Tomates



Nos Entrées

<i>Carpaccio de Melon à la Menthe Poivrée, Sorbet Limoncello, Crumble Noix de Cajou</i>	12 €
<i>Tarte fondante au fromage, Tomates cœur de bœuf, Salade à la Vinaigrette d'Echalotes</i>	14 €
<i>Mozzarella di Buffala, Coulis de Poivrons Rouges Salade de Roquette à l'huile d'Olive Bio (Buffa' Laubeng de Nathalie Laubeng, 12500 Le Cayrol)</i>	14,50 €
<i>Foie Gras de Canard Mi-Cuit « Maison » Chutney Pruneaux & Pain d'Épice</i>	15 €

Nos Encas

<i>Assortiment de notre Charcuterie de Région</i>	14 €
<i>Assortiment de Fromages de Pays & Mesclun</i>	11 €
<i>Assortiment Mixte : Charcuterie / Fromage</i>	18 €

Nos Plats

<i>Pavé de Rumsteck sauce Forestière, Aligot Maison, Panier du maraîcher</i>	<i>22€</i>
<i>Linguines au Pesto de Roquette et Burrata, Jambon d'Aveyron 14 mois</i>	<i>16€</i>
<i>Burger Aveyronnais, Bœuf Aubrac, Cantal, Aubergines grillées, Tomates Compotées, Oignons confits & Pommes de terre aux Herbes,</i>	<i>19€</i>
<i>Wok de Gambas et Volaille, Nouilles chinoises saveurs d'Asie, Légumes croquants,</i>	<i>21€</i>
<i>Filets de Truite de nos rivières, Ratatouille, Sauce Vierge</i>	<i>18€</i>
<i>Côte de Veau dans son jus, Aligot Maison & ses Petits Légumes glacés au Miel et Thym,</i>	<i>22€</i>
<i>Travers de Cochon d'Aveyron laqué, Grillé puis Confit, Sauce Fumée</i>	<i>19€</i>
<i>Tartare de Bœuf «Race Aubrac», préparé par nos soins, Pommes Grenailles Rôties Au choix : Classique ou à l'Italienne</i>	
<i>Le Simple en 180g</i>	<i>19€</i>
<i>Le Double en 360g</i>	<i>26€</i>

Nos Desserts

Nougat Glacé au Pain d'Épices
Carpaccio d' Ananas , Coulis Exotique 9 €

Soupe de Fraîse glacée au Basilic,
Meringue à la Crème Double, Sorbet Hibiscus 9 €

Charlotte de Pêche Plate à la Verveine,
Riz Vanillé & Chocolat blanc 9 €

Le Paris - Conques 9 €

Moelleux au Chocolat Noir, Cardamome,
Glace au Yaourt de lait de Montagne 9 €

Coupe Fraîcheur « Melba » 8.20 €
Pêche Pochée , Glace Vanille, Sorbet Framboise , Chantilly & Coulis

Assiette de Fromages 11 €

Notre sélection de Glaces Artisanales

Glaces : Vanille Macadamia, Chocolat cacao Guanaja Valrhona,
Café 100% Arabica, Caramel Fleur de Sel, Marron, Pistache, Yaourt

Sorbets : Framboise, Mangue, Limoncello, Cassis, Hibiscus/Banane/Passion

Le Duo : 4.90 €

Le Trio : 6.70 €



Le Sainte Foy

Nos Boissons

Nos Kirs 12 cl

Kir au Gaillac Pétillant Brut, Crème de Châtaigne	6.50
Kir au Vin Blanc, Crème Pêche, Mûre, Châtaigne	5.00
Kir Breton au Cidre Brut & Crème Mûre	5.00

Nos Apéritifs



De Région 12 cl : St Hervé (au sureau) 6.50	Vin de Noix 6.50	Ratafia 6.50
Marques Courantes : Martini, Campari... 8 cl 6.50		Anisette 3 cl 3.50



Nos Cocktails

Apérol Spritz , Americano, Gin Tonic, Rhum Orange	8.00
Cocktail de jus de fruits sans Alcool	6.50
Milkshake	6.50

Nos Bulles



Champagne « Bricout »	la coupe 10.00	Bt 50.00
Champagne : Louis Roederer		Bt 75.00
Gaillac Pétillant Brut	la coupe 6.50	Bt 27.00
Cidre Breton Brut : Val de Rance	la chope 5.00	Bt 14.00

Nos Vins au Verre

Rouge, Blanc, Rosé 15 cl 4.50	Tariquet « Premières Grives » Moelleux 15cl 6.50
-------------------------------	--



Nos Bières pressions : Draft Beer

Leffe blonde		25cl	3.90	50cl	7.50
Jupiler blonde		25cl	3.30	50cl	6.30
Hoegaarden blanche		25cl	3.90	50cl	7.50

Nos Bières bouteilles : Bottle of beer 33cl

Duvel blonde, Chimay brune		5.00
Bières bouteilles locales	Granvabroise à la fleur de sureau	6.00
	Aubrac Ambrée	5.50

Nos Alcools & Digestifs



Whisky : Ballantines	8.00
Chivas, 12 ans d'âge	10.00
OBAN, whisky supérieur 14 ans d'âge	12.00
Rhum : Diplomatico, rhum supérieur du Vénézuela	12.00
Armagnac : Clés des Ducs VSOP	10.00
Cognac : ABK6 Vs Premium	10.00
Eau de Vie du Domaine Laurens	10.00
Marc de Marcillac , Vieille Prune , Poire Williams	

Nos Thés & Infusions Dammann

Nos thés verts :	Thé Vert à la menthe Touareg,	3.80
	Thé Vert Gunpowder (<i>Thé vert de Chine</i>)	
Nos thés noirs :	Thé Noir Ceylan OP (<i>Thé noir du Sri Lanka</i>),	3.80
	Thé Noir Earl Grey (<i>Bergamote, pétale de fleurs</i>),	
	Thé Noir Darjeeling (<i>Thé noir d'Inde</i>)	
Nos Infusions :	Tisane du Roy (<i>fleur d'oranger, citronnelle et feuilles de cassis</i>),	3.80
	Tisane du Berger (<i>menthe, fleur d'oranger, citronnelle</i>),	
	Verveine, Tilleul	
Café		1.90