

LES ENTRÉES :**Tarif carte**

| | |
|---|---------|
| Jambon cru tranché 12 mois d'affinage | 9,80 € |
| Planche de charcuteries de la maison Conquet | 12,80 € |
| Rillettes de truite ☺ | 9,80 € |
| Ratatouille froide, œuf de plein air parfait ☺ | 9,80 € |
| Salade du Rouergue (jambon cru, roquefort, poires, tomates, noix, salade) ☺ | 9,80 € |
| Caille confite sur salade d'endives ☺ | 9,80 € |
| Terrine de foie gras de canard aux noisette ☺ | 13,50 € |
| Foie gras de canard poêlé velouté de châtaignes ☺ | 13,50 € |

LES PLATS :

| | |
|--|---------|
| Traditionnelle saucisse aligot (servi avec ail sur demande) ☺ | 16,80 € |
| Pavé de truite aux noisettes et vinaigre balsamique, haricots verts frais ☺ | 16,80 € |
| Morue à l'Aveyronnaise , crème de laguiole, salade verte ☺ | 16,80 € |
| Pavé de cabillaud breton à l'huile d'olive, ☺ | 19,80 € |
| Tripous de la Naucelloise (de chez Charles Savy) | 18,60 € |
| Chou farci comme à Lioujas ☺ | 16,80 € |
| Boudin de l'Aveyron, terre et ciel ou oignons, pommes sautées ☺ | 16,80 € |
| Poulet fermier rôti et son jus, purée traditionnelle ☺ | 16,80 € |
| Confit de canard pommes à l'ail ☺ | 18,10 € |
| Salade aveyronnaise (confit de canard, saucisse, haricots verts, pommes sautées, laguiole) ☺ | 16,80 € |
| Assiette d'aligot, salade verte ☺ | 16,80 € |
| Pavé du Ségala sauce morilles , pommes sautées ☺ PF | 19,80 € |
| Filet de bœuf, sauce béarnaise à notre façon, gratin de pommes de terres PF | 23,80 € |
| L'agneau allaitons d'Aveyron de chez Greffeuille, cuisson basse température, aligot ☺ PF | 22,00 € |
| Pavé de bœuf sauce roquefort, pommes sautées ☺ PF | 19,80 € |
| Côte de bœuf Aubrac de chez Conquet pour deux personnes ☺ PF | 55,60 € |

PF : Provenance France

LES FROMAGES :

| | |
|--|--------|
| Assortiment : Roquefort, Laguiole, St Nectaire | 9,20 € |
|--|--------|

LES DESSERTS :

| | |
|--|---------|
| L'incontournable millefeuilles de l'auberge ☺ | 9,20 € |
| Tarte aux pommes façon grand-mère ☺ | 9,20 € |
| Tarte tatin (supplément glace vanille +2 €)-☺ | 9,20 € |
| Feuillantine du Marmot (tuile aux amandes, fraises, coulis, chantilly) ☺ | 11,00 € |
| Mousse au chocolat (Valrhona) ☺ | 9,20 € |
| Flan à la louche ☺ | 9,20 € |
| Crème brûlée à la vieille prune de chez Gayral | 9,20 € |
| Coupe du Rouergat (sorbet cassis arrosé de marc de Marcillac) | 9,20 € |
| Coupe Vallée d'Olt (glace aux noix, sauce caramel, chantilly) | 9,20 € |
| Coupe de l'auberge (glace ou sorbet de chez Pédone) | 9,20 € |
| Vieille prune de Gayral (eau de vie) | 9,20 € |
| Dôme de glace aux pruneaux et à l'Armagnac | 10,70 € |
| Fruits à l'eau de vie (prunes ou pruneaux) | 9,20 € |

Prix net service compris

LES APÉRITIFS

| | |
|---|--------|
| Kir au vin blanc 10 cl | 3,90 € |
| Le montagnard (Marcillac, cassis, gentiane) 10 cl | 4,50 € |
| Le Rouergat (Marcillac, cassis) 10 cl | 3,90 € |
| Le Pélou (crème de châtaignes, vin blanc pétillant) 10 cl | 4,90 € |
| Miss Rouergue (cocktail de jus de fruits) 20 cl | 3,90 € |
| Ratafia rouge ou rosé 6 cl | 4,30 € |
| Vin de noix 6 cl | 4,50 € |

Ainsi que tous les classiques...

Pour accompagner votre apéritif : saucisse sèche à l'huile 3,00 €

LES FORMULES

Entrée - Plat

ou

Plat - Dessert 24,50 €

Entrée - Plat - Dessert 32,20 €

Entrée :

- Jambon cru tranché *
- Rillettes de truite *
- Salade du Rouergue *
- Entrée du moment *

Plat :

- Le traditionnel aligot saucisse *
- Morue à l'aveyronnaise *
- Confit de canard, pommes à l'ail *
- Pavé de bœuf sauce roquefort, pommes sautées PF *
- Choux farci comme à Lioujas *
- Plat du moment *

Dessert :

- Le millefeuille *
- Flan à la louche *
- Tarte aux pommes façon grand-mère *
- Eau de vie de prune *
- Dessert du moment *

*Les sélections du menu sont signalées par un astérisque *.*

Nos formules ne peuvent être divisées.

LE SEMAINIER PRINTEMPS - ÉTÉ

Lundi :

Carppaccio de bœuf Aubrac,
copeaux de laguiole, frites et mesclun *

Mardi :

Tartare de saumon à notre façon et
ratatouille froide *

Mercredi :

Blanquette de veau du Ségala citron basilic,
riz et légumes *

Jeudi :

La truffade comme à Féniers,
jambon cru et salade verte *

Vendredi :

Fish and chips de merlu breton,
sauce tartare et pommes gaufrettes *

Samedi :

Le rôti, son jus et sa purée *

LES SUGGESTIONS DU MOMENT