

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 du Ségala, 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

Lundi :

Jarret petit salé aux lentilles *

Mardi :

Tartare de saumon à notre façon et
Pommes sautées *

Mercredi :

Blanquette de veau du Ségala,
riz et légumes *

Jeudi :

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

Vendredi :

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

Samedi :

Le rôti, son jus et sa purée *

LES SUGGESTIONS DU MOMENT

LES ENTRÉES

Tarif carte

Jambon cru tranché, 12 mois d'affinage	9,80 €
Planche de charcuteries de la maison Conquet	12,80 €
La saucisse sèche à l'huile ☺	9,80 €
Rillettes de truite ☺	9,80 €
Saumon label rouge mariné par nos soins, crème ciboulette et aneth ☺	11,80 €
Salade du Rouergue (jambon cru, roquefort, poires, tomates, noix, salade) ☺	9,80 €
Caille confite sur salade mesclun ☺	9,80 €
Terrine de foie gras de canard aux noisettes ☺	13,50 €
Foie gras de canard poêlé, velouté de châtaignes ☺	13,50 €
La boîte de sardines Rödel et ses toasts	12,00 €

LES PLATS

Le traditionnel aligot saucisse (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, poêlée de légumes ☺	19,80 €
Steak tartare, pommes sautées, salade verte ☺	18,40 €
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, purée traditionnelle ☺	16,80 €
Poulet fermier sauté forestière, pommes sautées ☺	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 foie gras de canard, gratin de pommes de terres PF	23,80 €
L'agneau Allaiton 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 €
Salade végétarienne de saison	16,80 €
Supplément aligot	5,00 €

PF : Provenance France

LES FROMAGES

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

LES DESSERTS

L'incontournable mille-feuille 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 €