

## 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 SUGGESTIONS DU MOMENT

## LE SEMAINIER

### **Lundi :**

Rognons de veau à la moutarde, riz \*

### **Mardi :**

Tartare de saumon à notre façon et  
Pommes sautées \*

### **Mercredi :**

Tartare de veau du Ségala aux anchois,  
pommes sautées \*

### **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 burger de chez nous, frites \*

## LES FORMULES

**Entrée - Plat**

**ou**

**Plat - Dessert 25,70 €**

**Entrée - Plat - Dessert 34,30 €**

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

*Nos formules ne peuvent être divisées.*

## LES ENTRÉES

### Tarif carte

Jambon cru tranché, 12 mois d'affinage *	8,60 €
Planche de charcuteries de la maison Conquet	12,80 €
La saucisse sèche à l'huile ☺*	8,60 €
Rillettes de truite ☺ *	8,60 €
Saumon label rouge mariné par nos soins, crème ciboulette et aneth ☺	11,80 €
Salade du Rouergue ( <i>jambon cru, roquefort, poires, tomates, noix, salade</i> ) ☺*	8,60 €
Caille confite sur salade mesclun ☺*	8,60 €
Terrine de foie gras de canard aux noisettes ☺	13,50 €
Foie gras de canard poêlé, velouté de châtaignes ☺	13,50 €
Œufs mayonnaise à notre façon ☺ *	8,60 €

## LES PLATS

Pavé de truite aux noisettes et vinaigre balsamique, haricots verts frais ☺ *	17,10 €
Morue à l'aveyronnaise, crème de laguiole, salade verte ☺*	17,10 €
Pavé de cabillaud breton à l'huile d'olive, poêlée de légumes ☺	19,80 €
Le traditionnel aligot saucisse ( <i>servi avec ail sur demande</i> ) ☺ *	17,10 €
Chou farci comme à Lioujas ☺*	17,10 €
Boudin de l'Aveyron, terre et ciel ou oignons, purée traditionnelle ☺*	17,10 €
Poulet fermier sauté forestière, pommes sautées ☺ *	17,10 €
Confit de canard, pommes à l'ail ☺*	17,10 €
Salade aveyronnaise ( <i>confit de canard, saucisse, haricots verts, pommes sautées, laguiole</i> ) ☺*	17,10 €
Salade végétarienne de saison *	17,10 €
Assiette d'aligot, salade verte ☺ *	17,10 €
Steak tartare, pommes sautées, salade verte ☺ PF	18,40 €
L'agneau Allaiton d'Aveyron de chez Greffeuille ( <i>cuisson basse température</i> ), aligot ☺ PF	24,00 €
Filet de bœuf, sauce foie gras de canard, gratin de pommes de terres PF	26,50 €
Pavé du Ségala, sauce morilles, pommes sautées ☺ PF	19,80 €
Pavé de bœuf sauce roquefort, pommes sautées ☺ PF	19,80 €
Côte de bœuf Aubrac de chez Conquet pour deux personnes ☺ PF	59,60 €
Supplément aligot	5,00 €

PF : Provenance France

## LES FROMAGES

Assortiment : Roquefort, Laguiole, St Nectaire *	8,60 €
--	--------

## LES DESSERTS

L'incontournable mille-feuille de l'auberge ☺ *	8,60 €
Tarte aux pommes façon grand-mère ☺*	8,60 €
Tarte tatin, crème épaisse ☺*	10,70 €
Feuillantine du Marmot (tuile aux amandes, fruits frais, coulis, chantilly) ☺	8,60 €
Mousse au chocolat ( <i>Valrhona</i> ) ☺ *	8,60 €
Flan à la louche ☺ *	8,60 €
Crème brûlée à la vielle prune de chez Gayral *	8,60 €
Coupe du Rouergat ( <i>sorbet cassis arrosé de Marc de Marcillac</i> ) *	8,60 €
Coupe Vallée d'Olt ( <i>glace aux noix, sauce caramel, chantilly</i> ) *	8,60 €
Coupe de l'auberge ( <i>glace ou sorbet de chez Pedone</i> ) *	8,60 €
Vielle prune de Gayral ( <i>eau de vie</i> ) *	8,60 €
Dôme de glace aux pruneaux et à l'Armagnac	10,70 €
Fruits à l'eau de vie ( <i>prunes ou pruneaux</i> ) *	8,60 €