



# RESTAURANT

## LA CAVE DES SAVEURS

ROQUEFORT SOCIÉTÉ®



### NOS ENTRÉES

<b>Assiette de charcuterie Aveyronnaise</b> .....	<b>11,50 €</b>
Jambon cru, saucisse perche, fricandeau, rosette	
<b>Pérail chaud</b> .....	<b>10,00 €</b>
Pérail chaud accompagné de jambon cru et salade	
<b>Tartare de saumon à la mangue</b> .....	<b>10,00 €</b>
Saumon cru mariné et ses dés de mangue	
<b>Feuilleté au Roquefort</b> .....	<b>9,50 €</b>
Roquefort AOP Société®	

### NOS PLATS

<b>Faux filet 250 g race Aubrac</b> .....	<b>22,50 €</b>
et sa sauce Roquefort AOP Société®	
<b>Assiette Aveyronnaise</b> .....	<b>18,50 €</b>
Saucisse grillée, aligot de l'Aubrac	
<b>Ris d'agneau sauce morille</b> .....	<b>20,00 €</b>
Suivant l'inspiration du chef.	
<b>Filet de truite aux amandes</b> .....	<b>20,00 €</b>

### LES SUPPLÉMENTS

<b>Assiette de frites</b> .....	<b>3,50 €</b>
<b>Portion d'aligot</b> .....	<b>4,00 €</b>

### NOS SALADES

<b>Salade du Larzac</b> .....	<b>16,90 €</b>
Salade, Roquefort AOP Société®, boule de glace Roquefort AOP Société®, jambon de pays, noix, croûtons, crudités de saison et vinaigrette.	
<b>Salade Végétarienne</b> .....	<b>14,90 €</b>
Assortiment de crudités de saison	

### SUGGESTION DU CHEF

Voir avec notre équipe

### ASSIETTE FROMAGES

<b>Découverte des fromages de brebis</b> .....	<b>7,50 €</b>
P'tit Basque (fromage de brebis, lait pasteurisé), Pérail Lou Pérac (fromage de brebis, lait pasteurisé), Roquefort AOP Société®, Corsica (fromage de brebis, lait pasteurisé).	

### MENU ENFANT 10,00 €

(Qui n'a pas soufflé ses 11 bougies)

Steak haché ou Jambon grillé, frites + 1 boule de glace + Sirop à l'eau

### NOS DESSERTS

<b>Flaune</b> .....	<b>6,90 €</b>
Spécialité Millavoise à la brousse, fleur d'oranger, œuf	
<b>Gâteau à la broche</b> .....	<b>6,90 €</b>
Spécialité locale accompagnée d'une boule de glace vanille	
<b>Dessert du moment</b> .....	<b>6,90 €</b>
Surprise du chef	
<b>Café Gourmand</b> .....	<b>7,50 €</b>

### NOS GLACES DE BREBIS

<b>Chocolat ou Café liégeois</b> .....	<b>8,50 €</b>
<b>Dame blanche</b> .....	<b>8,50 €</b>
<b>Poire Belle-Hélène</b> .....	<b>8,50 €</b>
<b>Coupe Flaune</b> .....	<b>8,50 €</b>
<b>Coupe Flaune &amp; Grand Marnier</b> .....	<b>9,90 €</b>
<b>1 boule, parfum au choix</b> .....	<b>2,50 €</b>

## NOTRE CARTE DES VINS

### VINS BLANCS

**IGP Côtes de Gascogne**  
Cuvée Côtes de Gascogne, blanc moelleux doux, rond et subtil

50 CL	75 CL	VERRE
		16,00 € 3,00 €

### AOC Gaillac

**Domaine des Ardurels**

Souple et léger - Notes florales et légèrement acidulé

		17,00 € 3,10 €
--	--	----------------

### VINS ROSÉS

**AOC Côtes de Millau**  
**Domaine du Vieux Noyer, bio**

Équilibré et fruité

16,00 €	20,00 €	4,00 €
---------	---------	--------

**IGP Pays d'Oc**  
**Domaine de la Provençquière**  
« Pêché coquin »

Frais, fruité et harmonieux

		18,00 € 3,50 €
--	--	----------------

### VINS ROUGES

**AOC Côtes de Millau**  
**Domaine du Vieux Noyer, bio**

Rond, souple et fruité

16,00 €	20,00 €	4,00 €
---------	---------	--------

**AOC Pic Saint Loup**  
**Château des Mouchères**

Arômes de fruits rouges, élégant

17,00 €	24,00 €	4,00 €
---------	---------	--------

### VINS EN PICHET

**Vin de France rouge**  
**IGP Hérault rosé**  
**Vin de France blanc**

25 CL	50 CL
4,00 €	8,00 €
4,00 €	8,00 €
4,50 €	9,00 €

- Prix nets - Les plats faits maison sont élaborés à partir de produits bruts.  
Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition à la caisse.  
Une carafe d'eau est à disposition gratuitement.

## NOS APÉRITIFS RÉGIONAUX

<b>Pastis aveyronnais</b> , 2 cl	<b>3,00 €</b>
<b>Joli Coing</b> , 6 cl	<b>4,00 €</b>
<b>Gentiane de l'Aubrac</b> , 6 cl	<b>4,00 €</b>

## NOS APÉRITIFS TRADITIONNELS

<b>Muscato de Frontignan</b> , 10 cl	<b>3,00 €</b>
<b>Blanc cassis ou châtaigne</b> , 10 cl	<b>3,00 €</b>
<b>Martini rouge</b> , 8 cl	<b>3,00 €</b>
<b>Martini blanc</b> , 8 cl	<b>3,50 €</b>
<b>Pastis (Ricard - 51)</b> , 2 cl	<b>2,50 €</b>
<b>Whisky (Ballantines)</b> , 6 cl	<b>5,00 €</b>
<b>Digestif (Armagnac - Cognac - Get)</b> , 6 cl	<b>5,50 €</b>

## NOS BOISSONS

<b>Limonades bio</b> 27,5 cl		
Nature	<b>2,90 €</b>	
Myrtille, châtaigne, sureau	<b>3,20 €</b>	
<b>Sodas</b> 33 cl	<b>3,30 €</b>	
Perrier, Oasis tropical, Coca Cola, Coca zéro		
Schweppes agrumes, Orangina, Ice Tea pêche 25 cl		
<b>Jus de fruits</b> 20 cl	<b>3,00 €</b>	
Ananas, orange, pomme		
<b>Sirops</b>	<b>2,20 €</b>	
Pêche, citron, menthe, fraise, grenadine, cassis		
<b>Diabolo</b> 27,5 cl	<b>3,00 €</b>	
Pêche, citron, menthe, fraise, grenadine, cassis		
<b>Bière artisanale aveyronnaise</b>	<b>4,50 €</b>	
<b>Bière pression 1664</b>		
25 cl	<b>3,80 €</b>	
50 cl	<b>7,00 €</b>	
<b>Vittel</b>		
<b>Perrier fine bulle</b> 50 cl	<b>4,00 €</b>	
<b>Vittel</b>		
<b>Perrier fine bulle</b> 100 cl	<b>5,00 €</b>	

## NOS BOISSONS CHAUDES

<b>Café</b>	<b>2,00 €</b>
<b>Décaféiné</b>	<b>2,00 €</b>
<b>Grand crème</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Grand café, chocolat au lait</b>	<b>3,20 €</b>
<b>Grand décaféiné</b>	<b>3,20 €</b>
<b>Infusion</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Thé</b>	<b>3,00 €</b>