



RESTAURANT

LA CAVE DES SAVEURS

ROQUEFORT SOCIÉTÉ®



NOS ENTRÉES

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

NOS PLATS

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

LES SUPPLÉMENTS

| | |
|---------------------------------|---------------|
| Assiette de frites | 3,50 € |
| Portion d'aligot | 4,00 € |

NOS SALADES

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

SUGGESTION DU CHEF

Voir avec notre équipe

ASSIETTE FROMAGES

| | |
|---|---------------|
| Découverte des fromages de brebis | 7,50 € |
| 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

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

NOS GLACES DE BREBIS

| | |
|---|---------------|
| Chocolat ou Café liégeois | 8,50 € |
| Dame blanche | 8,50 € |
| Poire Belle-Hélène | 8,50 € |
| Coupe Flaune | 8,50 € |
| Coupe Flaune & Grand Marnier | 9,90 € |
| 1 boule, parfum au choix | 2,50 € |

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

| | |
|------------------------------------|---------------|
| Pastis aveyronnais , 2 cl | 3,00 € |
| Joli Coing , 6 cl | 4,00 € |
| Gentiane de l'Aubrac , 6 cl | 4,00 € |

NOS APÉRITIFS TRADITIONNELS

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

NOS BOISSONS

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

NOS BOISSONS CHAUDES

| | |
|-------------------------------------|---------------|
| Café | 2,00 € |
| Décaféiné | 2,00 € |
| Grand crème | 3,00 € |
| Grand café, chocolat au lait | 3,20 € |
| Grand décaféiné | 3,20 € |
| Infusion | 3,00 € |
| Thé | 3,00 € |