

ENTRÉES

M E N U LES FLEURINES

TARTE ISTARA ISTARA UN VRAI MORCEAU DE PAYS BASQUE 7.50 €
Fond de tarte, tapenade, tomate, istara

DUO FRAICHEUR SORBET DE TOMATE/POIVRON & SALAKIS Salakis 8.00 €
Lit de salade tomate fraîche, sorbet, dés de Salakis, huile olive basilic

PLANCHE DE CHARCUTERIE DE L'AVEYRON 11.50 €
Assortiment de charcuterie de l'Aveyron (jambon cru, rosette, saucisse perche et Roquefort, fricandeau)

CARPACCIO DE BŒUF 9.00 €
Bœuf cru mariné huile d'olive basilic, copeaux de parmesan

COTELETTES DE BREBIS & GARNITURE DU MOMENT 17.50 €

TARTARE DE BŒUF & FRITES 19.50 €
Viande crue de bœuf, condiments

GOUSTAL AU FOUR & JAMBON CRU DU PAYS Lou Perac Les meilleurs des brebis 16.00 €

SALADE DE PALETS 15.00 €
Assortiment de crudités de saison, oignons frits et palets Société®

GAMBAS AU ROQUEFORT AOP Société® 17.00 €

ASSIETTE DE FROMAGES DU PAYS 3 ROQUEFORTS + TOMME DE BREBIS LOU PERAC 7.50 €

FLAUNE MAISON 6.50 €

NOUGAT GLACÉ 6.50 €

FONDANT CHOCOLAT 6.50 €

TARTE AUX FRUITS 6.50 €

FLAN NOIX DE COCO 6.50 €

Menu enfant 10 €

STEAK HACHE & FRITES
GLACE (SMARTIES OU PIROULO)
SIROP



VIN
(rouge,
rosé, blanc)

BOISSONS



APÉRITIFS RÉGIONAUX



BOISSONS CHAUDS



Domaine des Pascales IGP Hérault

Verre 12.50 cl 2.50 €

Pichet 25 cl 4.50 €

Pichet 50 cl 8.00 €

Sodas, Jus de fruit 33 cl 3.00 €

Limonade bio 27,5 cl (nature, myrtille ou châtaigne) 3.20 €

Bière artisanale Aveyronnaise 33 cl

(blonde, ambrée, blanche) 4.00 €

Vittel, San Pellegrino 50 cl 4.00 €

Vittel, San Pellegrino 100 cl 6.00 €

Pastis aveyronnais 2 cl 3.00 €

Joli coing 4 cl 4.00 €

Gentiane de l'Aubrac 4 cl 4.00 €

Muscat de Frontignan 10 cl 3.50 €

Blanc cassis ou châtaigne 10 cl 3.50 €

Martini rouge ou blanc 8 cl 3.50 €

Whisky 6 cl 5.00 €

Armagnac, Cognac, Get 27, 6 cl 6.00 €

Expresso 1.70 €

Double expresso 3.20 €

Infusion 3.00 €