

Carte Restaurant

Entrées

✓ Entrée du jour 7€

✓ Tourte au fromage frais 7€  

Pâte brisée, fromage frais, herbes fraîches, salade

✓ Assiette de charcuterie de pays 7€ 

✓ Saucisse perche, chorizo de bœuf, jambon cru, fricandeau

✓ Pounti 8€ 

Spécialité régionale à base de viande de porc, épinards, pruneaux comme une terrine...

✓ Salade tiède de lentilles façon risotto 8€ 

Un véritable risotto sans riz mais avec la fameuse lentille blonde de la planèze, œuf mollet

Plats

✓ Plat du jour 16€

✓ La savoureuse saucisse de Pays 16€ 

Saucisse de l'Aveyron (170g), aligot, jus réduit

✓ Curry coco 16€  

Joli ragoût de légumes de saison au curry et lait de coco, riz pilaf

✓ Pièce de poisson (selon arrivage) 17€

Carottes glacées, sauce albuferra revisitée

✓ Entrecôte 210/230 g – race Aubrac 24€ 

Frites, salade verte. Sauce au choix: Bleu, beurre maître d'hôtel, au vin.

Petites faims

✓ Omelette de saison 12€ 

Œufs de poule en omelette selon l'humeur et la récolte du moment, pommes de terre rôties

✓ Salade Caesar 12€

Salade croquante, poulet, croûtons, authentique sauce "mayo citronnée" onctueuse, grana ...

✓ Salade tomate/mozza 12€

Tomates en chaud/froid, mozzarella, basilic, huile d'olive, balsamique...

✓ Croque-Monsieur 12€ 

Le classique façon "Les hameaux de Lozère" : pain, jambon, préparation fromagère maison.

✓ Croque Veggie 12€



Le même, mais à la place du jambon, une écrasée de légumes selon la saison

Desserts

✓ Assiette de 3 fromages de Pays 7€



✓ Fromage blanc nature ou coulis fruit rouge ou sucre 5€

✓ Coupétade 6€



Spécialité locale à base de pruneaux et pain perdu

✓ Tarte à la myrtille 6€



✓ Dessert du jour 6€



✓ Coupe de glace : 1 boule : 2.5€ / 2 boules : 4€ / 3 boules 5.5€ /
Supplément chantilly : 2€

Menu enfant 12 euros jusqu'à 10 ans

✓ Steak haché façon bouchère - Aubrac 120g



✓ Nuggets poulet

✓ Bâtonnet de poisson

✓ Mini plat du jour

∞ ∞ ∞

✓ Frite ou Légumes du jour

∞ ∞ ∞

✓ Compote, 1 boule de glace, yaourt

Menu du jour*

Notre Chef Fred vous propose un menu du jour, imaginé selon l'inspiration et les produits de saison.

Entrée + Plat + Dessert 26 €

Entrée + Plat OU Plat + Dessert 22 €

*Menu du jour, selon arrivage et dans la limite des plats disponibles.



Végétarien



Local



Fait maison

Prix net TTC en Euros / Notre établissement n'accepte pas les chèques.