

AUTOMNE 2020

Arrivage de toutes nos viandes de races et canards du Sud-Ouest* à consulter sur l'ardoise du jour....

<u>LES SALADES</u>	GRANDES	PETITES
L'AVEYRONNAISE Salade, noix, Rocamadour, magret fumé, croûtons.	12.00€	
LA MARSEILLAISE Salade, tomates, poivrons, rillettes d'escabèche de rougets, tapenade	13.00€	7.00€
LA CREOLE Salade, tomates, poivrons, carottes, oignons rouges, gingembre, acras de morue, beignets de crevettes, samoussas de légumes au curry	14.00€	7.50€
L'ESPAGNOLE Salade, poivrons, tomates, chorizo grillé, jambon Serrano, acras, frites épicées	14.00€	7.50€

LES GRANDES ASSIETTES

LA VEGETARIENNE Lasagnes aux légumes, salade verte et crudités	12.50€
LA TOUT CANARD Manchons et gésiers confits, Foie gras* mi-cuit maison, magret fumé, frites, salade.	23.00€
LA GOURMANDE DU CAUSSE Flan de blettes, noix et Roquefort, salade aux croûtons de pain d'épices	13.80€
LA PLANCHE DES AMIS Saucisse sèche, Foie gras mi-cuit maison, magret fumé, Chips de poitrine fumée, terrine maison	12.00€
LA PLANCHE ESPAGNOLE Assortiment de tapas et crudités, frites	16.00€

LES INCONTOURNABLES

Foie gras* mi cuit maison	13.50€
Assiette d'Aligot de l'Aubrac/salade	7.20€
Saucisse Aligot	17.00€
Confit de canard * grillé	17.00€
Fish and chips	13.90€
Thon et Gambas snackés à la Niçoise	20.00€
THE Burger de canard au foie gras* et aux cèpes	23.00€

*élevés en France sans antibiotiques

Prix taxes et service compris - Nos menus et formules s'entendent « boissons non comprises »

Nous vous informons que l'ensemble de nos préparations culinaires sont susceptibles de contenir les produits suivants :

Gluten, Crustacés, Oeufs, Poisson, Arachides, Soja, Lait, Fruits à coques, Céleri, Moutarde, Anh, Sulfites, Lupin, Mollusques.