

# Notre sélection du terroir

## ENTRÉES

<i>Corolle de poissons aux petits légumes, velouté safrané</i>	10.50 €
<i>Assiette de charcuteries Aveyronnaïses</i>	12.50 €
<i>Terrine de roquefort aux noix et poires pochées, petite salade aux parfums de miel et framboises</i>	10.00 €
<i>Grande salade Aveyronnaïse (Jambon de Pays, farçous, croutons et pétales de brebis...)</i>	13.00 €
<i>Entrée du jour</i>	8.50 €

## PLATS CHAUD

<i>Pavé de bœuf grillé, sauce au poivre ou Roquefort</i>	20.00 €
<i>Ventrèche de thon, « risotto » de lentilles du Lévezou</i>	16.90 €
<i>Planche de dégustations Aveyronnaïses (1 pers) (Charcuteries, farçous, poêlée de ris d'agneau, aligot, fromage)</i>	28.00 €
<i>Grande Poêlée de ris d'agneau en persillade</i>	18.00 €
<i>Tripioux Aveyronnaïis (3 pièces)</i>	17.00 €
<i>Plat du jour</i>	12.00 €
<i>Suggestion du moment (voir l'ardoise)</i>	

*Plat servi avec ses légumes d'accompagnement, possibilité de demander de l'aligot sans supplément. Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en France.*

## DESSERTS

<i>Tiramisu maison</i>	7.00 €
<i>Crème brûlée</i>	7.00 €
<i>Pâtisserie du jour</i>	7.00 €
<i>Plateau de fromages affinés</i>	8.50 €
<i>Charlotte aveyronnaise au chocolat</i>	9.80 €
<i>Coupe Colonel</i>	8.30 €
<i>Café ou chocolat liégeois</i>	7.50 €
<i>Dame blanche</i>	7.90 €
<i>Sorbet ou glace 3 boules aux choix</i>	6.80 €



*Une liste de tous les plats contenant des allergènes est à votre disposition sur simple demande. Règlement (UE) n°119/2011 du 25/10/2011 dit règlement INCO.*