

MENU

*LA MAJORITÉ DE CE QUE NOUS
CE QUE NOUS PROPOSONS EST FAIT MAISON
ET LOCAL DANS UN SAVOIR FAIRE
TRADITIONNEL.*

*NOUS ELABORONS NOS PLATS SUR
PLACE, AVEC TOUTES LES RÈGLES
D'HYGIÈNE NÉCESSAIRES POUR
VOTRE PROTECTION AINSI QUE POUR
NOTRE ÉQUIPE.*

*NOUS ESPÉRONS VOUS SATISFAIRE ET NOUS
VOUS SOUHAITONS UN BON APPETIT !*



MENU ENFANT 9€ Entrées

Mini salade ou

Mini assiette de charcuterie

Plats

(Accompagnements : légumes, frites, salade)

Mini tagliatelles ou Mini

entrecôte avec ses frites

Desserts

Mini crème-brûlée

Mini fondant fait maison

MENU GOURMAND

28€ Entrée + Plat + fromage + Dessert

25€ Entrée + Plat ou Plat + Dessert

Assiette de charcuterie Aveyronnaise ◊

Salade de Pélardons (+1€ menu cévenol)

(Accompagnements : légumes, frites, salade ou aliqot)

Suggestion du jour ◊ *Tripoux aveyronnais* ◊

◊ *Côtelettes d'agneau*

Desserts *(Reportez-vous à la carte des desserts)*

MENU CÉVENOL

20€ Entrée + Plat + Fromages + Dessert

16€ Entrée + Plat ou Plat + Dessert

Croustillant de chèvre aux tomates et roquette ○
Tarte maison à l'oignon doux des Cévennes

(Accompagnements : légumes, frites,
salade ou aligot) Suggestion du jour ○

Tagliatelles ○ *Saucisse de l'Aveyron*

Desserts *(Reportez-vous à la carte des desserts)*

A LA CARTE

	○
<i>Croustillant de chèvre aux tomates et roquette.</i>	8€ ○
<i>Tarte maison à l'oignon doux des Cévennes.</i>	7€
	○
<i>Assiette de charcuterie Aveyronnaise.</i>	14€
<i>Salade de Pélardons.</i>	13€

Accompagnements proposés : légumes, frites, salade ou

	○
<i>Tagliatelles cévenoles aux cèpes.</i>	15€ ○
<i>Tripoux</i>	
<i>Saucisse de l'Aveyron.</i>	15€
<i>aveyronnais.</i>	18€ ○
<i>Entrecôte 300 g.</i>	
<i>Côtelettes d'agneau.</i>	18€