

# A LA CARTE

## A GRIGNOTER

Avant de commencer

Jambon de vieille truie Arrosagaray	70g	9
Chipirones fritos aioli negro		16
Petits sandwichs poitrine de cochon laquée truite fumée		11

## VOTRE SELECTION DE CROQUETTES

À la pièce

1,50

L'incontournable, pieds de cochon condiment moutarde

Jambon mayo aux herbes

De mon ami Fausto Tapioca tome de Rodez "ketchup" piquant

## NOS PRÉPARATIONS EN PETIT PLAT

Pour commencer ou pour tout un repas  
Seul ou à partager

Tête de veau cuite sur la plaque condiment aux herbes paille de pomme de terre	13
Poireaux cuits sur la braise truite fumée crème fermière vinaigre de Mauzac	9,50
Côte de Trévise endives vinaigrette betteraves croutons de chèvre chaud du Pic miel d'ici	9
Moules de Bouchot bouillon de poissons de roches Espuma safran	8,50
Artichauts confits sardine marinée vieille truie râpée de Rodez	14

## UN PEU PLUS

Pour accompagner vos plats et petits plats

Pommes frites au couteau / Salade et jeunes pousses / Panisses "ketchup piquant"	4
--	---

## PLATS

Calamar à la plancha crème de pomme de terre vieille truie jus à l'encre	21
Poitrine de cochon grillée au four à braise coco de Paimpol jus réduit paprika fumé	19
Tentacule de poulpe au barbecue panisses aioli ail frit	25
Jarret marteau de bœuf confit 72 heures	5,30 [100g]
	À partager environ 6 à 8 personnes   40 minutes
Suprême de volaille fermière aligot potimarron jus au cèpes	23
	15 minutes

Suggestion du moment

Toutes nos viandes sont issues de bêtes nées, élevées et abattues en France  
TVA incluse au taux réglementaire, prix nets en euro, service compris  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

---

## MENU DU MOMENT 34

Servi du mardi au samedi midi et soir

Entrée Plat | Plat Dessert 29

---

Crème de cèpes cappuccino potimarron châtaigne grillée 11

Aiguillettes de bar carottes au jus feuilles de choux 21  
Jus d'arrêtes

Cèpes glacés "champignons meringués" crème de marron 8  
tuile châtaigne

EN ACCORD AVEC VOTRE MENU 12

Notre Cocktail  
[Bulles de Gaillac liqueur de cédrat granité agrumes]  
Et 2 verres de vins

---

## MENU DU DÉJEUNER 19

Servi du mardi 19/10 au vendredi 22/10 midi

Entrée Plat | Plat Dessert 16

---

Poireaux au feu de bois sauce romesco 6

Cuisse de canard confite pommes frites jus d'oignons réduit 14

Coing rôti biscuit aux noix miel d'ici 5

---

## MENU ENFANT 12

Jus de fruits Millat / Plat du moment / Coupe chocolat glace vanille chantilly

---

## FROMAGES 11

Sélectionnés par Sandrine & Arnaud  
Fromagerie Saint-Pierre

---

## DESSERTS

Glaces et sorbets maison 7  
Vanille | coing | sorbet du moment

Parfum de riz au lait crème glacée caramel beurre salé 8,50

Baba mauzac rose crème fouettée mascarpone 10,50  
agrumes

Cheesecake mousse praliné pécan 9  
confit et caramel agrumes short bread

Ganache légère chocolat praliné et streusel noisettes 9,50  
glace chocolat huile d'olive

---

Toutes nos viandes sont issues de bêtes nées, élevées et abattues en France  
TVA incluse au taux réglementaire, prix nets en euro, service compris  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération