

# A GRIGNOTER

Avant de commencer  
Seul ou à partager

---

Jambon de vieille truie Arrosagaray	70g	9
Petits sandwichs poitrine de cochon laquée truite fumée	2 pièces	10
Huîtres préparées échalotes pickles crème aigre vinaigre de Mauzac	2 pièces	8,50
Mini "Croc" du moment	2 pièces	6

---

## VOTRE SELECTION DE CROQUETTES

À la pièce

1,50

---

L'incontournable, pieds de cochon condiment moutarde

---

Paleron de boeuf aioli negro

---

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

---

## MENU DU DÉJEUNER 19

Servi du mardi 30/11 au vendredi 03/12 midi

Entrée Plat | Plat Dessert 16

---

Salade de poulet anchois râpée de Rodez	6
Magret de canard mousseline de patate douce	14
Coupe crémeux cheesecake potimarron agrumes	5

---

Suggestion du déjeuner 21

---

# A LA CARTE

## NOS PRÉPARATIONS EN PETIT PLAT

En entrée pour commencer ou pour tout un repas

---

Tête de veau cuite sur la plaque sauce gribiche paille de pomme de terre	13
Truite fumée chez nous maki végétal crème fermière vinaigre de Mauzac	9,50
Salade de saisons vinaigrette betteraves carmines croutons de foie gras crumble noix	10,50
Bouillon de poissons de roches moules de bouchot Safran rouille pain grillé	11
Noix de St-Jacques à la plancha potimarron espuma châtaigne	15

## UN PEU PLUS

Pour accompagner vos plats et petits plats

---

Salade & jeunes pousses   Frites au couteau	4
---	---

## PLATS

---

<b>A Partager</b> Côte de veau du Tarn sur le grill frites au couteau espuma béarnaise salades & jeunes pousses	8€/100gr
Merlan comme un fish & chips jeunes pousses sauce tartare	19
Cochon de lait cuit au four à braise aligot potimarron	22
Tranche de veau à la plancha pomme de terre darphin tome de brebis poitrine fumée feuille de chou	21

---

Suggestion du moment

---

## FROMAGES 11

Sélectionnés par Sandrine & Arnaud  
Fromagerie Saint-Pierre

---

## DESSERTS

---

Glaces et sorbets maison Vanille   Coing   Potimarron	7
Choux Paris-Brest crème glacée caramel	8,50
Baba mauzac rose crème fouettée mascarpone agrumes	10,50
Notre Mont Blanc d'automne 2021	11
Fondant choco crème glacée chocolat tuile grué	9,50
Tartelette Bourdaloue poire brulée sorbet gratte-cul	8

---

## MENU DU MOMENT 34

Servi du mardi au samedi midi et soir

Entrée Plat | Plat Dessert 29

---

Notre version du gratiné à l'oignon	11
Epaule d'agneau de 7h gnocchis de semoule de blé herbes citrons confits	21
Tartelette Bourdaloue poire brulée sorbet gratte-cul	8

### EN ACCORD AVEC VOTRE MENU 12

Notre Apéritif et 2 verres de vins

---

## MENU DU DINER 46

Menu préparé suivant l'inspiration du jour  
sous la forme d'un grignotage, une entrée, un  
plat et un dessert.

---

### EN ACCORD AVEC VOTRE MENU 18

Coupe de bulles de Gaillac et 2 verres de vins

---

## MENU ENFANT 12

---

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