



GRIGNOTAGES

*Avant de commencer
Seul ou à partager*

Jambon de vieille truie Arrosagaray	9
<i>70 g</i>	
L'incontournable croquette de pieds de cochon mayonnaise moutarde	1.50
<i>A la pièce</i>	
De mon ami Fausto, croustillant de Tapioca tome de rodez Sauce piquante	1.50
<i>A la pièce</i>	
Nos patatas Bravas	5
<i>6 pièces</i>	
Grande planche de charcuterie Millas	17
<i>Saucisson, chorizo, coppa, boudin, melsat, beurres préparés et condiments</i>	
Pain tomate anchoïade jeunes pousses	7
Huîtres de Camargue n°1 extra préparées citron réduction d'un jus de suquet	7,50
<i>2 pièces</i>	



ENTREES

Bouillon de poissons de roche moules de Bouchot croutons aioli	11
Œuf coulant champignon tome de Rodez ventrèche de Mangalica crème vin de Voile	13
Dernières tomates de Romain anchois frais marinés olives pesto	12
Crudo de thon algues condiment vinaigre de mangue jeunes pousses	17
Burrata di Bufala cocktail de tomates agrumes fruits rouges basilic	15



UN PEU PLUS

Salade en vinaigrette	4
Pommes allumettes	5.50

PLATS

La pêche du jour

Calamar à la plancha piperade
jus à l'encre jambon de vieille truie 23

CUIT AU FOUR À BRAISE

Andouillette à la ficelle extra pour amateur
pommes allumettes 24

Burger de bœuf Tarnais tome de brebis
tomate poitrine fumée oignons pickles
sauce secrète pommes allumettes 19

Tentacule de poulpe sauce piquante
paprika fumé et nos patatas bravas 24.50

Morceaux choisis d'un cochon de lait tête et
pieds en crépinette pommes allumettes
salade vrais jus espuma choron 27 / pers

Min 2 pers | 25 minutes d'attente

Côte de bœuf Angus Irlandaise maturée 45 jours 9.90 / 100gr
pommes allumettes salade vrais jus
espuma choron

A partager | 35 minutes d'attente

FROMAGES sélectionnés par Sandrine & Arnaud 11
Fromagerie Saint-Pierre

DESSERTS

Glaces et sorbets maison X3 8
Vanille | Chocolat | sorbets du moment

Profiteroles glace vanille chantilly
sauce chocolat 10

Baba au mauzac rose crème fouettée pommes 10.50

Vacherin sésame noir sorbet myrtille
compotée de mûres 11

Biscuit moelleux praliné 10
ganache légère crème glacée praliné

Fraîcheur citron crème cheese-cake et gel citron 9.50

Curbelet crémeux potimarron graines de courges 9



NOS MENUS

MENU DU DÉJEUNER 22

*Servi du Lundi au Vendredi
au déjeuner hors jours fériés*

Entrée du semainier	6
Plat du semainier	13
Dessert du semainier	6
<i>Le verre de vin du moment</i>	6

MENU DU MOMENT 35

Gaspacho de tomate	8
pain toasté crevette guacamole	
Pêche du jour	21
Vacherin de saison	8

En accord avec votre menu, notre cocktail et 2 verres de vin (12cl) 14

MENU DÉGUSTATION 56

Servi pour l'ensemble de la table

Grignotages	
Crudo de thon algue	
condiment vinaigre de mangue jeunes pousses	
Œuf coulant champignon tome de Rodez	
ventrèche de Mangalica crème vin de Voile	
Cochon de lait cuit au four à braise	
légumes d'automne vrai jus	
Biscuit moelleux praliné	
ganache légère crème glacée praliné	

En accord avec votre menu, notre cocktail et 3 verres de vin (8cl) 24

MENU ENFANT 12

Jus de fruits Milliat - Fish & chips
Coupe glacée vanille chantilly

LE SEMAINIER 22

Entrée plat | Plat Dessert 19

LUNDI

Velouté potimarron
espuma Rodez

Notre fish and chips
sauce tartare

Vacherin citron
agrumes confits

MARDI

Œuf gras
mayonnaise Koji
anchoi 00
pain toasté

Paleron de bœuf
confit 72h au vin rouge
mousseline de pomme de
terre

Poire pochée façon
belle Hélène

MERCREDI

Maquereau brulé à
la flamme caviar
d'aubergine
sauce piquante

tête de veau à la plancha
sauce tartare pommes
pailles

Crème brulée
du jour

JEUDI

Rillettes de saumon
chips de pain
salade de jeunes
pousses

Côte de cochon
grillé à la braise
piperade

Pomme confite
crumble chantilly

VENDREDI

Vitello tonnato

Merlu
sauce bonne
femme
riz de Camargue

Pain perdu
crème glacée
caramel beurre
salé