

# RESTAURANT



## A PARTAGER

**Planchette Apéritif de l'Aubrac**  
*Saucisse sèche, Jambon de Montagne  
& Dés de Cantal*

9,90 €

**Planchette du Berger**  
*Cantal, Chèvre, St Nectaire,  
Tome des Montagnes*

12,90 €

## Menu des Marmots

(Enfants jusqu'à 11 ans)

**Saucisse Fraîche**  
OU

**Steack haché d'Aubrac**  
\*\*\*

**1 Boule Glace Mövenpick**  
OU

**Cornet de Glace**

11,00 €

## Trio de Fromages

11€00



Tous nos plats sont faits maison (c'est-à-dire élaborés sur place avec des produits bruts), à l'exception des produits indiqués par un astérisque (\*) qui sont fabriqués par des producteurs locaux

## A LA CARTE

### Entrées

<b>Assiette de l'Aubrac</b> <i>(Farçous, Gésiers, Roquefort sur salade)</i>	14€00
<b>Pastilla d'Oc aux Légumes servie sur Salade</b>	12€50
<b>Pastilla d'Olt au Cantal et à la volaille servie sur salade</b>	12€50
<b>Tartines Gourmandes au Chèvre ou Roquefort Chaud</b> <i>(servies sur lit de salade et Lardons)</i>	13€50
<b>Rillettes de Saumon</b>	13€00
<b>Bouchée aux Escargots</b>	14€50

\*\*\*\*\*

### Plats

<b>Hamburger de l'Aubrac - Viande Bovine Française</b>	14€00
<b>Aligot de l'Aubrac et son Tripou (*)</b>	17€00
<b>Confit de Poule &amp; son Aligot de l'Aubrac</b>	16€00
<b>Truite Meunière d'Estaing et son risotto d'Asperges</b>	18€00
<b>Pièce du Boucher – Garniture du Jour</b>	21€00
<b>Faux Filet de Veau d'Aveyron – Garniture du Jour</b> <i>Viande Bovine Française</i>	23€00

*Sauces Roquefort, Echalotes, Poivre Vert, ou Champignons*

**Demandez les suggestions du chef !**

\*\*\*\*\*

### Desserts

**Demandez notre carte !**

*Notre cuisine est élaborée à partir de produits frais cuisinés à la minute.  
Notre Chef vous remercie de lui laisser le temps de vous satisfaire et vous  
souhaite un bon appétit !*

Prix nets 2022