

MENU

MENU 26€

Salade de Gésiers

ou

Pastilla d'Oc aux Légumes

ou

Saumon Mariné au Trio d'Agrumes

ou

Buffet froid

Coufidou de l'Aubrac

& son écrasé de Pommes de Terre

ou

Chou farci aux Carottes Rôties

Fondant au Chocolat

ou

Coupe de Glace (2 boules)

ou

Dessert au choix (*)

sans alcool & Hors Café Gourmand

(*) Supplément de 3 €

MENU 38€

Feuilleté de Ris d'Agneau crémé

ou

Assiette de l'Aubrac

(Farçons, Gésiers, Roquefort sur Salade)

**Truite Meunière d'Estaing au Beurre Blanc
citronné & son Flan de Courgettes**

ou

**Onglet de Bœuf à l'Echalote
& sa Tartelette Provençale**

ou

Tripou & son Aligot d'Aubrac

Dessert au choix (*)

(*) Supplément de 3 € pour les coupes avec alcool &
les cafés gourmands

MENU 31€

Rillettes de Truite d'Estaing

ou

**Pastilla d'Olt au Cantal & Veau d'Aubrac
Fermier**

ou

Tartine Gourmande au Chèvre & au Miel

ou

Buffet Froid

Hamburger de l'Aubrac

Sauce Roquefort – Frites

ou

**Cuisse de Poule Confite ou Saucisse Fraîche
& son Aligot**

ou

Saucisse de Brebis de St Eulalie

& Sa Cassolette de Lentilles

Sauce Gibier aux Groseilles

Moelleux Cévenol

(A la crème de marrons)

ou

Tiramisu

ou

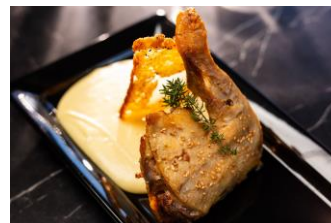
Coupe de Glace (2 boules)

ou

Dessert au choix (*)

sans alcool & Hors Café Gourmand

(*) Supplément de 3 €



RESTAURANT

A PARTAGER

Planchette Apéritif de l'Aubrac 11€
Saucisse sèche, Jambon de Montagne & Fricandeau



Planchette du Berger 14€
Cantal, Chèvre, Tome des Montagnes

MENU DES MARMOTS

Enfants jusqu'à 11 ans - 11€50

Nuggets Maison

ou

Saucisse Fraîche

ou

Jambon Blanc

Frites - Salade

Cornet de Glace

ou

Crème Caramel

BUFFET DES MARMOTS

Enfants jusqu'à 11 ans - 11€50
Le midi - Hors dimanche & Jours Fériés



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 !

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 (*).

ENTRÉES

Buffet Froid (*)	17€50
Assiette de l'Aubrac	15€50
<i>Farçous, Gésiers, Roquefort sur salade</i>	
Pastilla d'Oc aux Légumes	13€50
<i>servie sur salade</i>	
Pastilla d'Olt au Cantal & au Veau Fermier d'Aubrac	15€00
<i>servie sur salade</i>	
Tartine Gourmande au Chèvre Chaud & Miel	15€00
<i>servie sur lit de salade</i>	
Rillettes de Truite d'Estaing	14€00
Feuilleté de Ris d'Agneau crémé	16€00
Saumon Mariné au Trio d'Agurmes	14€50
<i>(Orange, citron, pamplemousse)</i>	

PLATS

Coufidou de l'Aubrac	14€50
<i>& son Ecrasé de Pommes de terre</i>	
Chou Farci (*) & ses Carottes rôties	14€50
Hamburger de l'Aubrac - Frites	17€50
<i>Sauce Roquefort - Viande Bovine Française - 160 grs</i>	
Tripou (*) & son Aligot de l'Aubrac	18€00
Confit de Poule & son Aligot de l'Aubrac	16€50
Saucisse Fraîche & son Aligot de l'Aubrac	16€50
Truite Meunière d'Estaing au beurre blanc citronné	19€00
<i>& son Flan de Courgettes</i>	
Saucisses de Brebis de Ste Eulalie d'Olt	17€50
<i>& sa Cassolette de Lentilles - Sauce Gibier aux Groseilles</i>	
Onglet de Bœuf à l'Echalotes	19€50
<i>& Sa Tartelette Provençale</i>	
<i>Angus GB ou VBF selon arrivage - 180 grs</i>	

Demandez les suggestions du chef !

DESSERTS

Demandez notre carte !