



CARTE

PRINTEMPS



LES ENTRÉES

- OEUFS DURS FERMERS EXTRA & MAYO MAISON «Façon Cocktail» - EXTRA FARM HARD-BOILED EGGS & HOMEMADE MAYO "Cocktail Style"	12€
- SALADE DE PRINTEMPS (Romaine, Frisée, Tomates, Bettraves, Oeuf dur, Parmesan, toast & Vinaigrette de tomate) - SPRING SALAD (Romaine, Frisée, Tomatoes, Beetroot, Hard-boiled egg, Parmesan, toast & Tomato vinaigrette)	15€
- SALADE D'ENCORNET au XEREZ & POMMES DE TERRE TIEDES À L'HUILE D'OLIVE - SQUID SALAD with XEREZ & WARM POTATOES IN OLIVE OIL	14€
- SARDINES DE GALICE À L'HUILE D'OLIVE - COMPOTÉE DE TOMATES AUX CAPRES & PAIN GRILLÉ - GALICIAN SARDINES IN OLIVE OIL - TOMATO CHUTNEY WITH CAPERS & TOAST	12€
- FEUILLETÉ À LA NIÇOISE (Feilleté aux légumes grillés, anchois , olives et capres) - NIÇOISE PASTRY (Puff pastry with grilled vegetables, anchovies, olives and capers)	16€
- ASSIETTE DE SAUCISSON ARTISANAL DE MONTAGNE & PAN CON TOMATE - PLATE OF ARTISANAL MOUNTAIN SAUSAGE & PAN CON TOMATO	12€
- ASSIETTE DE CHORIZO DOUX ARTISANAL & PAN CON TOMATE - PLATE OF ARTISANAL SWEET CHORIZO & PAN CON TOMATO	12€
- RILLETTES MAISON DE COCHON DE MONTAGNE - Recette de famille ! - HOMEMADE MOUNTAIN PIG RILLETTES - Family recipe!	14€
- CROTTIN DE CHÈVRE ARISANAL RÔTI SUR PAIN AU LEVAIN & PETITE SALADE - ROASTED ARISANAL GOAT CHEESE ON SOURDOUGH BREAD & SMALL SALAD	15€
- FOIE GRAS DE CANARD FERMIER FAIT MAISON «RECETTE DU CHEF» - HOMEMADE FARM DUCK FOIE GRAS "CHEF'S RECIPE"	18€
- ESCARGOTS D'ARDECHE «Bio» GRATINÉS AU BEURRE BÉCANE (Beurre frais, herbes aromatiques, ail, Jambon Cru) - "Organic" ARDECHE SNAILS GRATINATED WITH BÉCANE BUTTER (fresh butter, aromatic herbs, garlic, raw ham)	16€
- SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE AU FROMAGE - ONION SOUP GRATINED WITH CHEESE	14€

Plat : 22€

LES PLATS

- SAUCISSE ARTISANALE DE LAGUIOLE GRILLÉE & SAUCE GASTON - ARTISANAL GRILLED LAGUIOLE SAUSAGE & GASTON SAUCE	24€
- ÉCHINE DE COCHON DE MONTAGNE POELLÉE & SAUCE GASTON - SPOOKED MOUNTAIN PORK LINK & GASTON SAUCE	25€
- POIVRON FARCI À L'ANDALOUSE (Farce au Cochon de Montagne, Chorizo frais, Tomate, Oignon & Origan) - ANDALUSIAN STUFFED PEPPER (Mountain Pork Stuffing, Fresh Chorizo, Tomato, Onion & Oregano)	26€
- PETITS CHORIZOS FRAIS RÔTIS AU FOUR & COMPOTÉE TOMATE/POIVRON - SMALL FRESH OVEN ROASTED CHORIZOS & CHUTNEY TOMATO/PEPPER	24€
- «OSSO BUCO» DE TENDRON DE VEAU D'AVEYRON - "OSSO BUCO" OF VEAL TENDRON FROM AVEYRON	26€
- PAVÉ DE THON FRAIS GRILLÉ - GAMBAS POËLLÉES & ROUGAIL DE TOMATE aux ÉPICES - GRILLED FRESH TUNA STEAK - SEARED PRAWNS & TOMATO ROUGAIL WITH SPICES	28€
- TENTACULES D'ENCORNET À LA PLANCHA & TOMATES GRILLÉES - GRILLED SQUID TENTACLES & GRILLED TOMATOES	28€
- COEUR DE BASSE CÔTE DE BOEUF D'AUBRAC SAISIE SUR FONTE & AIL EN CHEMISE - HEART OF LOW RIB OF AUBRAC BEEF SEIZED ON CAST IRON & GARLIC IN SHIRT	35€
LES ACCOMPAGNEMENTS : RATATOUILLE - POMMES DE TERRE GRENAILLE À LA SARLADAISE - SALADE VERTE RATATOUILLE - SARLADAISE BABY POTATOES - GREEN SALAD	
<h2>LES DESSERTS</h2>	
- LE FROMAGE DU JOUR & Confiture de Figue - CHEESE OF THE DAY & Fig Jam	11€
- FONDANT AU CHOCOLAT MAISON & CRÈME FOUETTÉE VANILLE - HOMEMADE CHOCOLATE FONDANT & VANILLA WHIPPED CREAM	12€
- TIRAMISU DE LA MAISON - HOME MADE TIRAMISU	12€
- DESSERT DU MOMENT (Voir L'Ardoise) - DESSERT OF THE MOMENT (See L'Ardoise)	12€