



A PARTAGER

Dégustation de charcuteries aveyronnaise "Conquet" (petite 2prs.)	9€
Dégustation de charcuteries aveyronnaise "Conquet" (grande 4prs)	17€
Frites au Cantal fondu, chips de jambon et oignons frits	11€

Rillettes de poisson à l'aneth, sauce teriyaki, salade	8€
Tartare de saumon aux herbes fraîches	11€
Saint Marcelin rôti au sirop d'érable, noisettes et salade	9€
Burrata, tomate séchées, pesto basilic, noisettes	11€
Foie Gras de canard, confiture de figues, toasts	16€
Oeuf poché, crème au Cantal fondu, quelques noix	9€

LES ENTRÉES

LES PLATS

Onglet de boeuf (env. 170g), sauce au poivre noir, frites	18€
L'incontournable saucisse aligot, salade	19€
Noix d'entrecôte race à viande (env. 300g), beurre maître d'hôtel, frites salade	29€
Tartare de boeuf préparé, frites, salade	18€
Magret de canard, sauce à la crème de mûre, frites	24€
Dorade royale en filet, poêlée de légumes, sauce chimichurri	24€
Dos de saumon, risotto au parmesan, crème au piment doux	23€
Tartare de saumon aux herbes fraîches, frites, salade	21€
Salade burrata, viande de boeuf séchée Aubrac, pesto basilic, noisettes concassées	18€
Salade du 12, Ecir de l'Aubrac (fromage de vache) rôti au miel, jambon d'Auvergne, crudités	18€
Salade végétarienne, briques aux légumes, tomates, sauce teriyaki, crudités	17€
Pour les enfants, steak haché frites <u>ou</u> poisson du jour légumes	10€

LES HAMBURGERS

Viande hachée à la demande (env.150g), pain buns BIO, sauce maison, frites et salade

Le Cantal bacon burger, Cantal de Thérondels, poitrine fumée	19€
L'Aubrac burger, Laguiole "Jeune Montagne", confit d'oignons	19€
Le Fourme burger, Fourme d'Ambert AOP	19€
Le Végé burger, Chèvre chaud, steak de légumes, oignons confits	18€

Changement de garniture pour aligot sup. 2.5

Assiette de fromages	10€
Moelleux au chocolat, crème anglaise	9€
Tiramisu à la crème de marron	9€
Verrine cheesecake, caramel beurre salé, spéculoos	9€
Poire pochée, tuile aux amandes, caramel au beurre salé	9€
Fromage blanc, gelée de groseille	6€

LES DESSERTS

BIERES PRESSION

25cl 50cl

Tigre bock 3.50€ 6.50€

Grimbergen Blonde 4.50€ 8.50€

BIERES BOUTEILLES

33cl

1664 0.0% 5€

1664 Blanche 6.50€

Bière L'Aveyronnaise **BIO**
blonde-blanche-ambrée 7.80€

DRINK'S AND TONIC

4cl

Gin Citadelle, Tonic Fever Tree 9.5€
Gin français, souplesse et voluptueux sur l'épice avec des notes de citron

Gin Christian Drouin, Tonic Fever Tree 11€
Gin français, belle complexité

Gin Rétha, Tonic Fever Tree 14€
Gin français, élaboré à base de pomme de terre de L'île de Ré

Téquila, Tonic Fever Tree 9.5€

Vodka Rétha, Tonic Fever Tree 10€
Vodka française, pur produit de L'île de Ré

COCKTAILS

Negroni 10€

"Grand classique italien, déclinaison de l'Americano jouant sur l'amertume"
Campari, vermouth la Quintinye rouge et gin Citadelle

Tommy's Margarita* 9.50€

"Variante de la Margarita qui met à l'honneur l'agave"
Tequila, sirop d'agave et jus de citron vert.

Un sour Printanier* 15€

"Un classique qui met en valeur un whisky single malt français"
(D'un) Verre printanier whisky, sirop de sucre de canne et jus de citron vert.

Season's smash* 9.50€

"Coup de coeur, fini avec le mojito, la nouvelle star c'est le season's smash"
Gin Citadelle, menthe fraîche, sirop de sucre de canne et jus de citron vert.

Ti punch 8.50€

"Le classique"
Rhum, sucre de canne et citron vert

Campari spritz 9.50€

"On a remplacé l'apérol par du campari"
Campari, Prosecco

Limoncello spritz 9.50€

"Un spritz aux notes de citron"
Limoncello Walcher BIO et Prosecco

Rétha Mule 9.50€

"Moscow mule élaboré avec une vodka de l'île de Ré"
Rétha vodka, Belvoir cordial gingembre, sirop de gingembre, jus de citron vert et Fever Tree Ginger Beer

APERITIFS

Kir cassis, mûre, pêche	6€
Kir royal cassis, mûre, pêche	12€
Porto, Quintinye rouge ou blanc	6.5€
Ricard, Pastis	4.5€
Salers	7.5€

CHAMPAGNES/PÉTILLANTS

	<i>Coupe</i>	<i>Bouteille</i>
Champagne H.Blin Brut tradition	12€	65€
Prosecco Rocca	7€	30€

WHISKYS

Monkey Shoulder	8.5€
Dalmore 12 ans	12€
(D'un) Verre Printanier Maison Benjamin Kuentz	15€
Fin de Partie Maison Benjamin Kuentz	16€

DIGESTIFS

RHUM

Original Dark Plantation	8.5€
Bumbu	8.5€

RHUM

Fair, Bélize XO	8.5€
Plantation XO	11.5€

COGNAC

Camus VS élégance	8.5€
Camus XO Borderies	19€

CALVADOS

Drouin Sélection	8.5€
------------------	------

BAS-ARMAGNAC

Chateau de Laubade, signature	9.5€
-------------------------------	------

EAU-DE-VIE

Nardini Grappa	8.5€
Vieille Prune de Souillac	9.5€
Framboise sauvage Miclo	8.5€
Poire William's, Laurens	8.5€
Prune Sauvage, Laurens	8.5€
Vieille Prune, Laurens	11.5€

LIQUEUR

Limoncello Walcher BIO	7.5€
Get 27 Get 31 Menthe Pastille	7.5€

VINS ROUGES

Bordeaux

Château La Gabarre, Bordeaux

Cépages: Merlot, Cabernet Sauvignon

Bordeaux supérieur

12cl 25cl 50cl 75cl
5.5€ 9.5€ 17.5€

Château Beynat par Alain Tourenne, AOP Castillon Côtes de Bordeaux, **BIO**

Cépages: Merlot, Cabernet Franc

Un bordeaux moderne élevé en biodynamie, puissant aux arômes de fruits rouges, idéal pour accompagner une viande.

6.5€ 12€ 21€ 29€

Château La Grezolle par la famille Decazes, AOP Saint Emilion grand cru, **BIO**

Cépages: Merlot

Un Saint Emilion Grand Cru élevé en fût de chêne, des tanins soyeux, note aromatique de fruits rouges et vanille.

55€

Château Maucaillou par la famille Dourthe, AOC Moulis en medoc

Cépages: Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

Un bordeaux tout en finesse et élégance, aux tanins subtils, se situe maintenant sans discussion au niveau d'un cru classé.

70€

Provence

Domaine de Terrebrune par Reynald Delille, AOC Bandol **BIO**

Cépages: Mourvèdre, Grenache, Cinsault

Un vin gastronomique sur un terroir calcaire unique. Saveurs d'épices et de fruits rouges. Equilibre gourmand et complexe du Mourvèdre, cépage roi de Bandol.

70€

VINS ROUGES

Sud-Ouest

12cl 25cl 50cl 75cl

Domaine Laurens cuvée Flars par Pascal Laurens, AOC Marcillac

7€ 14€ 24€ 32€

Cépages: Mansois (Fer Servadou), Menut (Cabernet Sauvignon)

Entre Rodez et Conques, le vin emblématique de l'Aveyron. Elevé 1 an en fût de chêne.

Vin puissant et complexe, idéal avec une viande.

Château Lagrezette cuvée Chevalier, par Alain Dominique Perrin, AOC Cahors

32€

Cépages: 100% Malbec

Elevé en fût de chêne Français sur les terrasses du Lot. Ce vin développe des arômes subtils de truffe et de fruits noirs. Tanins élégants, final fruité et légèrement épicé.

Vallée du Rhône

Les 3 Garçons par Pierre Rougeon, AOC Côte du Rhône **BIO**

6€ 10€ 18€ 27€

Cépages: Grenache, Syrah, Cinsault

Croquant et frais, aux tannins légers, au nez très gourmand de bonbons et de fruits frais.

Domaine Solence cuvée Les 3 Pères, par Anne Marie et Jean Luc Isnard,

30€

AOP Ventoux **BIO**

Cépages: Syrah, Grenache.

Du fruit et de la fraîcheur pour ce vin élevé au pied du mont Ventoux. Un vin polyvalent qui ira de la planche apéritive jusqu'à accompagner le repas.

Languedoc-Roussillon

Mas Des Infermières cuvée Chevalier, par Ridley Scott, AOP Luberon

65€

Cépages: Syrah, Grenache, Carignan

Elevage en fût de chêne. Vin riche et puissant, sur des arômes boisés, fruités et épicés.

Tanins élégants d'une belle complexité. Une belle réussite.

Prix en euros taxes et service compris

VINS ROUGES

Beaujolais

12cl 25cl 50cl 75cl

Domaine des Fournelles Côte de Brouilly, par Guillaume Dumontet,

6.5€ 12€ 21€ 29€

AOP Côtes de Brouilly

Cépages: 100% Gamay

Ce cru du Beaujolais se caractérise par un fruité intense et une charpente bien présente.

Des notes de mûres et de cassis.

Domaine des Fournelles cuvée Elixir, par Guillaume Dumontet, AOP Côte de Brouilly

37€

Cépages: 100% Gamay

Elaboré avec des raisins issus d'une vieille vigne à très faible rendement. Elevé 1 an en fût

de chêne. Charpenté et puissant, ses arômes de fruits noirs aux tanins élégants font de ce

vin une bouteille d'exception.

Vallée de Loire

Le Vilain P'tit Rouge, par Vincent Ricard, AOC Touraine **BIO**

35€

Cépages: 100% Malbec «Côt» (Malbec de Loire)

Vin léger, arôme de fraise écrasée, note poivrée. Un vin en toute simplicité.

Jura

Domaine de Sainte Marie Pinot Noir, par la famille de Sainte Marie,

45€

AOC Côtes du Jura

Cépages: 100% Pinot Noir

Notes de sous bois, fraise et griotte. Un pinot noir à découvrir à une heure de la Bourgogne.

VINS ROSES

Provence

	12cl	25cl	50cl	75cl
Domaine de Rousset cuvée «Les Coquelicots» par Hubert et Roseline Emery, IGP Alpes de Haute Provence, BIO <i>Cépages: Grenache, Cabernet Sauvignon, Vermentino, Muscat</i> Rosé fruité, note de groseille et d'agrumes, légèrement muscaté.	6€	10€	18€	27€
Domaine de Rousset cuvée «Les Bambines» par Hubert et Roseline Emery, IGP Alpes de Haute Provence, BIO <i>Cépages: Grenache, Syrah, Cinsault, Vermentino</i> Vin issu d'une sélection parcellaire à faible rendement, fin et frais, un rosé gastronomique.	7€	14€	24€	32€
Domaine de Terrebrune par Reynald Delille, AOC Bandol BIO <i>Cépages: Mourvèdre, Grenache, Cinsault</i> Arômes de petits fruits rouge, agrumes et épices. Un vin rosé de haute volée.				50€

VINS BLANCS

Languedoc-Roussillon

Chardonnay, IGP Pays d'Oc <i>Cépages: 100% Chardonnay</i> Vin tendre et rond, au nez de fleurs blanches.	5.5€	9.5€	17.5€	
Domaine de La Croix Belle cuvée N°7 par Jaques et Françoise Boyer, IGP Côtes De Thongue <i>Un assemblage de 7 cépages : Viognier, Chardonnay, Grenache blanc, Sauvignon, Muscat petit grain, Grenache gris, Carignan blanc.</i> Un vin dans la cour des grands blancs. Arômes de fruits secs grillés, note minérale et un accent de fruit exotique.				45€

Prix en euros taxes et service compris

VINS BLANCS

Bourgogne

12cl 25cl 50cl 75cl

Petit Chablis Domaine Camille et Laurent Schaller, AOC Petit Chablis

39€

Cépages: 100% Chardonnay

Vin minéral, notes d'agrumes.

Provence

Domaine de Rousset cuvée «Classique Blanc» par Hubert et Roseline Emery,

32€

IGP Alpes de Haute Provence, **BIO**

Cépages: Vermentino, Grenache blanc, Viognier, Roussanne

Fine fleur des blancs de Haute Provence, fin et frais.

Domaine de Rousset cuvée «Les Coquelicots» par Hubert et Roseline Emery,

6€ 10€ 18€ 27€

IGP Alpes de Haute Provence, **BIO**

Cépages: 100% Vermentino

Un blanc aux parfums de fruit exotique, frais et minéral.

Rhône

Les 3 Garçons par Pierre Rougeon, AOC Côte du Rhône **BIO**

6.5€ 12€ 21€ 29€

Cépages: Grenache blanc, Clairette, Roussanne, Viognier

Vin équilibré et frais aux arômes d'agrumes

Domaine Solence cuvée Léonides, par Jean Luc Isnard, AOP Ventoux **BIO**

7€ 14€ 24€ 32€

Cépages: Grenache, Roussane, Clairette, Vermentino

Vin gastronomique, notes d'agrumes et de pêche jaune, bouche ample et tonique.

Sud-Ouest

Domaine de Joÿ par Olivier et Laurent Gessler, IGP Côtes de Gascognes

6.5€ 12€ 21€ 29€

Cépages: Gros Manseng

Vin moelleux. Vin de plaisir frais et fruité. Arômes de pêche blanche et de fruits exotiques.

Prix en euros taxes et service compris

BOISSONS CHAUDES

Expresso, décaféiné	2.2€
Noisette	2.4€
Chocolat, café crème	3.8€
Double expresso	4.4€
Cappuccino	4.8€
Infusion, thé	3.8€

EAUX

Vittel 25cl	2.8€
Vittel 50cl	4.2€
Badoit 50cl	4.2€

BOISSONS NON ALCOOLISEES

Indian Tonic Fever Tree 25cl	4.1€
Limonade 25cl	3.8€
Diablo 25cl	4.1€
Jus de fruit 25cl	4.5€
Fuze tea 33cl	3.8€
Perrier 33cl	4.5€
Coca-Cola, Coca-zero 33cl	4.1€
Cocktail de fruits	7.5€
Virgin season smash	7.5€

LES PLANCHES ET TAPAS A PARTAGER

Dégustation de charcuterie aveyronnaise "Maison Conquet", petite	9€
Dégustation de charcuterie aveyronnaise "Maison Conquet", grande	17€
Frites au cantal fondu, chips de jambon et oignons frits	11€
Bruschetta au jambon d'Auvergne, tome fraiche et origan	9€
Bruschetta végétarienne, légumes grillés, tome fraiche et origan	9€

Prix en euros taxes et service compris