

La carte

Salade de bienvenue

gersoise ou méditerranéenne

+

Le Grill

- Andouillette de l'Aveyron 13,90€
- 1/2 magret de canard 12,50€
- Tranche de gigot d'agneau 15,50€
- Longe de porc de l'Aveyron 9,90€

Le bœuf de l'Aubrac grillé:

- Entrecôte 300gr. 18,50€
- Pavé de rumsteck 220gr. 15,90€
- Pièce du chef 14,90€

La mer

- Gambas grillées 17,90€
- Poisson du jour 17,00€
- Carpaccio de Thon ou de Saumon 14,90€

Les combos

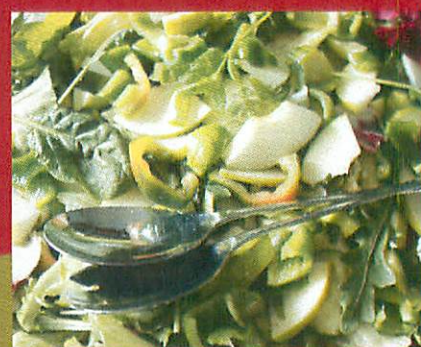
- Gambas et pièce de bœuf 24,90€
- Longe de porc et pièce de bœuf 17,90€
- Le rotisseur: bœuf, porc et agneau 22,50€

Et aussi:

- Carpaccio de bœuf, parmesan 13,90€
- Cuisse de confit de canard 15,90€
- L'assiette de frites supplémentaire 3,00€

Nos viandes sont accompagnées de deux légumes au choix parmi salade de saison, frites fraîches maison, riz ou légume vapeur.

Nous attachons un soin particulier à la qualité de nos viandes qui sont toutes d'origine France, sauf l'agneau qui vient de vrais pâturages d'Irlande. Elles sont issues des producteurs de l'Aveyron pour le veau, le porc et le bœuf. De plus nos poulets bénéficient de la Certification Critères Qualité et du label Certi'ferme



photos non contractuelles

es desserts

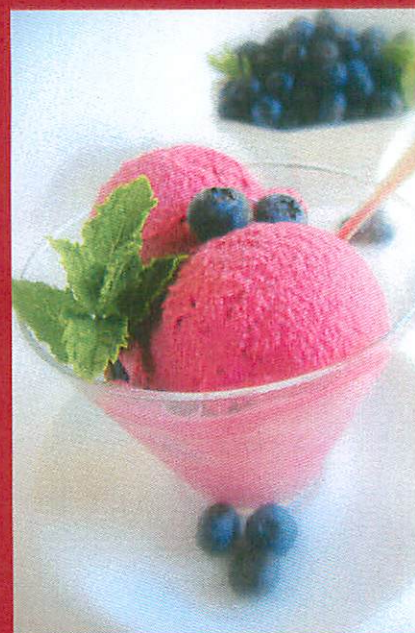
Les desserts:

- Fondant au chocolat *et son sorbet au zeste d'orange* 6,10€
- Mousse au chocolat *au siphon maison* 5,20€
- Tiramisu aux fruits rouges *une création du chef* 5,00€
- Crème brûlée Tourneflam 4,50€
- Crumble maison *pomme ou poire selon l'humeur* 4,70€
- Profiteroles au chocolat 6,10€
- Crème de marrons et crème fraîche 4,90€



Les coupes glacées:

- Coupe Masaï *glaces chocolat noir et blanc et sauce chocolat* 5,20€
- Duo d'agrumes *sorbets orange et citron, agrumes* 5,00€
- Le colonel *sorbet citron vert et trait de Vodka* 5,20€
- Duo glacé *deux boules au choix* 3,90€
- Coupe gourmande *glaces vanille, caramel fleur de sel et amandes effilées, coulis caramel.* 5,20€
- Délice de fruits rouges *glaces fraise, framboise et compotée de fruits rouges* 5,20€
- Douceur des îles *noix de coco et rhum raisin* 4,80€
- Coupe Thaï *sorbets fruits de la passion et mangue* 4,80€



- Le café gourmand 5,90€
Malongo grande réserve et trois délicieux mini desserts

- Café Malongo 2,10€
- Café Blue Mountain *le plus rare des arabicas* 4,00€
- Café Gascon *accompagné d'un verre d'armagnac* 5,30€

