



Le Menu Tradition à 32.50€

Les entrées au choix / Choice of starter :

Raviole à l'encre de seiche farcie aux fruits de mer, jus herbacé et coquillages
Squid ink ravioli stuffed with seafood, herbaceous juice and shellfish



Œufs pochés à la fondue de Roquefort, mouillettes craquantes
Poached eggs served with melted Roquefort cheese, crispy bread fingers

Pâté en croute maison au poulet (FR), chorizo et piquillos
Homemade pâté en croute with chicken (FR), chorizo and piquillos

Salade gourmande : pommes dauphines d'aligot, magret de canard séché (IGP SUD OUEST), pickles de légumes / *Gourmet salad: aligot Dauphine potatoes, dried duck breast (PGI SUD OUEST, France), vegetable pickles*

Carpaccio de maigre, tartare de concombre au sésame, huile de basilic Thai et mayonnaise au wasabi
Stone bass carpaccio, sesame cucumber tartare, Thai basil oil and wasabi mayonnaise



Tarte tatin de poivron, glace à la tomate et poivre de Sichuan, parsemées de poudre d'olive noire / *Pepper tatin pie, tomato and Sichuan pepper ice cream, sprinkled with black olive powder*

Marbré de foie gras (FR) aux fruits secs et Ratafia Blanc (apéritif à base de vin) (+5.00€) / *Marbled foie gras (FR) with dried fruit and white Ratafia (wine-based aperitif) (+5.00€)*

Les plats au choix / Choice of main course :

*** Nos plats (sauf brochette de légumes grillés) sont accompagnés du légume du jour et au choix : salade verte, gnocchis d'aligot, frites maison, quinoa ou purée de haricots Tarbais à la graisse d'oie.**

*** Our dishes (except for grilled vegetable skewers) are accompanied by the vegetable of the day and of your choice: green salad, aligot gnocchi, homemade fries, quinoa or Tarbais bean purée with goose fat.**

Ballotine de veau (FR) façon cordon bleu, à la tome de brebis et duxelles de champignons * / *Veal ballotine (FR) prepared Cordon Bleu-style with sheep's milk cheese and mushroom duxelles **

Nos omelettes :

- Aveyronnaise : Roquefort, saucisse sèche, noix *
*Aveyronnaise: Roquefort cheese, dried sausage, walnuts **



- De saison : tomates confites, Féta, pignons de pin, basilic
Seasonal: Candied tomatoes, Feta cheese, pine nuts, basil

Filet de truite grillé, sauce à la mangue * / Grilled trout fillet with mango sauce *



Brochette de légumes grillés à l'asiatique et quinoa

Asian-style grilled vegetable skewers with quinoa

Brochette d'agneau (FR) à l'ail des ours * / Lamb skewer (FR) with wild garlic *

La pièce de bœuf du boucher (FR) sauce Roquefort ou chimichurri cacahuète *

Beef cuts from the butcher, with Roquefort cheese sauce or chimichurri peanut sauce *

La pièce de bœuf du boucher (FR) façon Rossini (+6.00€) *

Beef cuts from the butcher Rossini style (+6.00€) *

Les desserts au choix / Dessert of your choice :

Assiette de fromages régionaux / Plate of regional cheeses

Fromage blanc (nature, miel ou coulis fruits rouges)

White cheese (natural, honey or red fruits coulis)

Duo de glaces (liste des parfums sur demande)

Duo of ice cream (list of flavours on request)

Carpaccio de fruits de saison / Seasonal fruit carpaccio

Tiramisu revisité : fouace maison imbibée au café et au Birlou (alcool châtaigne et pomme), crème légère mascarpone à la fleur d'oranger

Tiramisu revisited: homemade fouace soaked in coffee and Birlou (chestnut and apple alcohol), light mascarpone cream with orange blossom

Profiterole façon churros, glace caramel au beurre salé, sauce chocolat et cacahuètes caramélisées / Churros-style profiterole, salted butter caramel ice cream, chocolate sauce and caramelized peanuts

Soleil d'abricot : sablé sarrasin, mousse abricot, glace maison au miel et romarin
Apricot sun: buckwheat shortbread, apricot mousse, homemade honey and rosemary ice cream

Crème brûlée au thé d'Aubrac / Aubrac tea crème brûlée

Pop-cerise : moelleux au maïs, ganache au pop-corn, sorbet maison à la cerise

Pop-cherry: soft cake with corn, popcorn ganache, homemade cherry sorbet

Composition glacée : Dame blanche ou Chocolat liégeois ou Café liégeois ou

Coupe cevenole / Ice cream composition

Prix nets - service compris - boissons non comprises

Net prices - service included - drinks not included

Une liste écrite des allergènes de chaque plat est à votre disposition sur simple demande

A written list of allergens in each dish is available upon request



La carte

Nos entrées / Starters

- Raviole à l'encre de seiche farcie aux fruits de mer, jus herbacé et coquillages
Squid ink ravioli stuffed with seafood, herbaceous juice and shellfish **14.00€**
- ✓ Œufs pochés à la fondue de Roquefort, mouillettes craquantes
Poached eggs served with melted Roquefort cheese, crispy bread fingers **13.00€**
- Pâté en croute maison au poulet (FR), chorizo et piquillos
Homemade pâté en croute with chicken (FR), chorizo and piquillos **14.00€**
- Salade gourmande : pommes dauphines d'aligot, magret de canard séché (IGP SUD OUEST), pickles de légumes / *Gourmet salad: aligot Dauphine potatoes, dried duck breast (PGI SUD OUEST, France), vegetable pickles* **15.00€**
- Carpaccio de maigre, tartare de concombre au sésame, huile de basilic Thai et mayonnaise au wasabi / *Stone bass carpaccio, sesame cucumber tartare, Thai basil oil and wasabi mayonnaise* **16.00€**
- ✓ Tarte tatin de poivron, glace à la tomate et poivre de Sichuan, parsemées de poudre d'olive noire / *Pepper tatin pie, tomato and Sichuan pepper ice cream, sprinkled with black olive powder* **13.00€**
- Marbré de foie gras (FR) aux fruits secs et Ratafia Blanc (apéritif à base de vin)
Marbled foie gras (FR) with dried fruit and white Ratafia (wine-based aperitif) **23.00€**


Nos plats / Main course

- * **Nos plats (sauf brochette de légumes grillés et ravioles) sont accompagnés du légume du jour et au choix : salade verte, gnocchis d'aligot, frites maison, quinoa ou purée de haricots Tarbais à la graisse d'oie**
- * **Our dishes (except for grilled vegetable skewers) are accompanied by the vegetable of the day and of your choice: green salad, aligot gnocchi, homemade fries, quinoa or Tarbais bean purée with goose fat.**

Ballotine de veau (FR) façon cordon bleu, à la tome de brebis et duxelles de champignons * / *Veal ballotine (FR) prepared Cordon Bleu-style with sheep's milk cheese and mushroom duxelles ** **24.00€**

Nos omelettes :

- Aveyronnaise : Roquefort, saucisse sèche, noix *
*Aveyronnaise: Roquefort cheese, dried sausage, walnuts ** **18.50€**
- ✓ - De saison : tomates confites, Féta, pignons de pin, basilic *
*Seasonal: Candied tomatoes, Feta cheese, pine nuts, basil ** **18.50€**
- Filet de truite grillé, salsa mangue (relevée) *
*Grilled trout fillet with mango salsa (slightly spicy) ** **23.00€**
- Escalopes de foie gras poêlées (FR) * / *Pan-fried foie gras ** **30.00€**

	Brochette de légumes grillés à l'asiatique et quinoa <i>Asian-style grilled vegetable skewers with quinoa</i>	17.00€
	Brochette d'agneau (FR) à l'ail des ours * <i>Lamb skewer (FR) with wild garlic *</i>	24.00€
	La pièce de bœuf du boucher (FR) sauce Roquefort ou chimichurri cacahuète * <i>Beef cuts from the butcher, with Roquefort cheese sauce or chimichurri peanut sauce *</i>	26.00€
	La pièce de bœuf du boucher (FR) façon Rossini * <i>Beef cuts from the butcher, Rossini style *</i>	29.00€
	Médallions de filet mignon de veau (FR) poêlés et crème aux morilles * <i>Medallions of pan-fried fillet of veal with morels in cream *</i>	30.00€
	Ravioles à l'encre de seiche farcie aux fruits de mer, jus herbacé, Coquilles Saint-Jacques et coquillages <i>Squid ink ravioli stuffed with seafood, herbaceous juice, scallops and shellfish</i>	26.00€

Nos desserts / Desserts

	Assiette de fromages régionaux / <i>Plate of regional cheeses</i>	9.00€
	Fromage blanc (nature, miel ou coulis fruits rouges) <i>White cheese (natural, honey or red fruits coulis)</i>	5.50€
	Duo de glaces (liste des parfums sur demande) <i>Duo of ice cream (list of flavours on request)</i>	5.50€
	Carpaccio de fruits de saison / <i>Seasonal fruit carpaccio</i>	6.00€
	Tiramisu revisité : fouace maison imbibée au café et au Birlou (alcool Châtaigne et pomme), crème légère mascarpone à la fleur d'oranger / <i>Tiramisu revisited: homemade fouace soaked in coffee and Birlou (chestnut and apple alcohol), light mascarpone cream with orange blossom</i>	8.50€
	Profiterole façon churros, glace caramel au beurre salé, sauce chocolat et cacahuètes caramélisées / <i>Churros-style profiterole, salted butter caramel ice cream, chocolate sauce and caramelized peanuts</i>	8.50€
	Soleil d'abricot : sablé sarrasin, mousse abricot, glace maison au miel et romarin <i>Apricot sun: buckwheat shortbread, apricot mousse, homemade honey and rosemary ice cream</i>	8.50€
	Crème brûlée au thé d'Aubrac / <i>Aubrac tea crème brûlée</i>	8.50€
	Pop-cerise : moelleux au maïs, ganache au pop-corn, sorbet maison à la cerise <i>Pop-cherry: soft cake with corn, popcorn ganache, homemade cherry sorbet</i>	8.50€
	Composition glacée : Dame blanche ou Chocolat liégeois ou Café liégeois ou Coupe cevenole / <i>Ice cream composition</i>	9.50€

Prix nets – service compris – boissons non comprises / Net prices – service included – drinks not included
Une liste écrite des allergènes de chaque plat est à votre disposition sur simple demande.
A written list of allergens in each dish is available upon request.

Menu enfant à 16.50€ (jusqu'à 12 ans)

Children's menu (up to 12 years old)

Les Entrées au choix / Choice of starter :

- ✓ Tarte tatin de poivron, glace à la tomate et poivre de Sichuan, parsemées de poudre d'olive noire / Pepper tatin pie, tomato and Sichuan pepper ice cream, sprinkled with black olive powder
- ✓ Œufs pochés à la fondue de Roquefort, mouillettes craquantes
Poached eggs served with melted Roquefort cheese, crispy bread fingers

Les Plats au choix / Choice of main course :

Ballotine de veau (FR) façon cordon bleu, à la tome de brebis et duxelles de champignons. Servi avec frites maison et salade
Veal ballotine (FR) prepared Cordon Bleu-style with sheep's milk cheese and mushroom duxelles. Served with homemade French fries and salad

Ravioles à l'encre de seiche farcie aux fruits de mer, jus herbacé et coquillages
Squid ink ravioli stuffed with seafood, herbaceous juice and shellfish

Les Desserts au choix / Dessert of your choice :

Profiterole façon churros, glace caramel au beurre salé, sauce chocolat et cacahuètes caramélisées / Churros-style profiterole, salted butter caramel ice cream, chocolate sauce and caramelized peanuts

Carpaccio de fruits de saison / Seasonal fruit carpaccio

Deux boules de glace / Two scoops of ice cream

Fromage blanc (nature, miel ou coulis fruits rouges)
White cheese (natural, honey or red fruits coulis)

Mini menu enfant à 10.00€ (jusqu'à 8 ans)

Mini children's menu (up to 8 years old)

Un sirop / One syrup

Steak haché **ou** nuggets, servi avec frites maison
Minced steak **or** fried nuggets, served with homemade French fries

Deux boules de glace / Two scoops of ice cream

Assiettes repas à 21.00€

Plates- meal

Assiette Terroir :

Pâté en croûte maison au poulet (FR), chorizo et piquillos. Sélection de charcuterie et fromages locaux

Homemade pâté en croûte with chicken (FR), chorizo and piquillos. Selection of local cold meats and cheeses

Assiette Océane :

Carpaccio de maigre, tartare de concombre au sésame, huile de basilic Thaï et mayonnaise au wasabi. Gambas et crevettes

Stone bass carpaccio, sesame cucumber tartare, Thai basil oil and wasabi mayonnaise. King prawns and shrimps

Quelques boissons / *Some drinks :*

Eaux minérales / <i>Mineral waters</i>	50CL	1L
Vittel	4.50€	5.20€
San Pellegrino (pétillante / <i>sparkling</i>)	4.50€	5.20€
Bières pression / <i>Draft beers</i>	25CL	50CL
Jupiler	3.20€	6.40€
Leffe	4.00€	8.00€

Apéritifs locaux / *Local aperitifs*

Le Pastis des Homs 2CL - 4.20€
La Gentiane des Homs 6CL - 5.20€
La Poire Sauvage 6CL - 5.20€
Le Délice de coing 6CL - 5.20€

Découvrez aussi notre carte des vins, cocktails et whiskies.

Le Pot d'Étain

Vous remercie de votre visite