



ROUERGUE
SAVEURS



Produits 100% Fait Maison sur place

Tchin !

NOS PLANCHES

Charcuterie, fromage ou végétarien

3€ par personne

NOS MINIS

Duo de farçous, burger, tacos, trio de gougères, maki végétal, focaccia

1€50 pièce

NOS VERRINES

Tataki de bœuf, carpaccio, légumes croquant

1€50 pièce

NOS PLAQUES

Pizza ou quiche lorraine

29€80 la plaque environ 80 mini portions

NOS FOCACCIAS À PARTAGER

Jambon cru & roquette, tomate confite feta, mozzarella olive noire

39€80 la plaque



Entrées

Crudités (carotte, taboulé, salade de tomates...) 3€

Salade composée (façon niçoise, piémontaise, lentille & lardons...) 4€

Croustillant de canard 5€

Charcuterie à partager (terrines entières : friton, pâté &

jambonneau) 5€ par personne minimum 10 personnes

Nos accompagnements

3€50 par personne

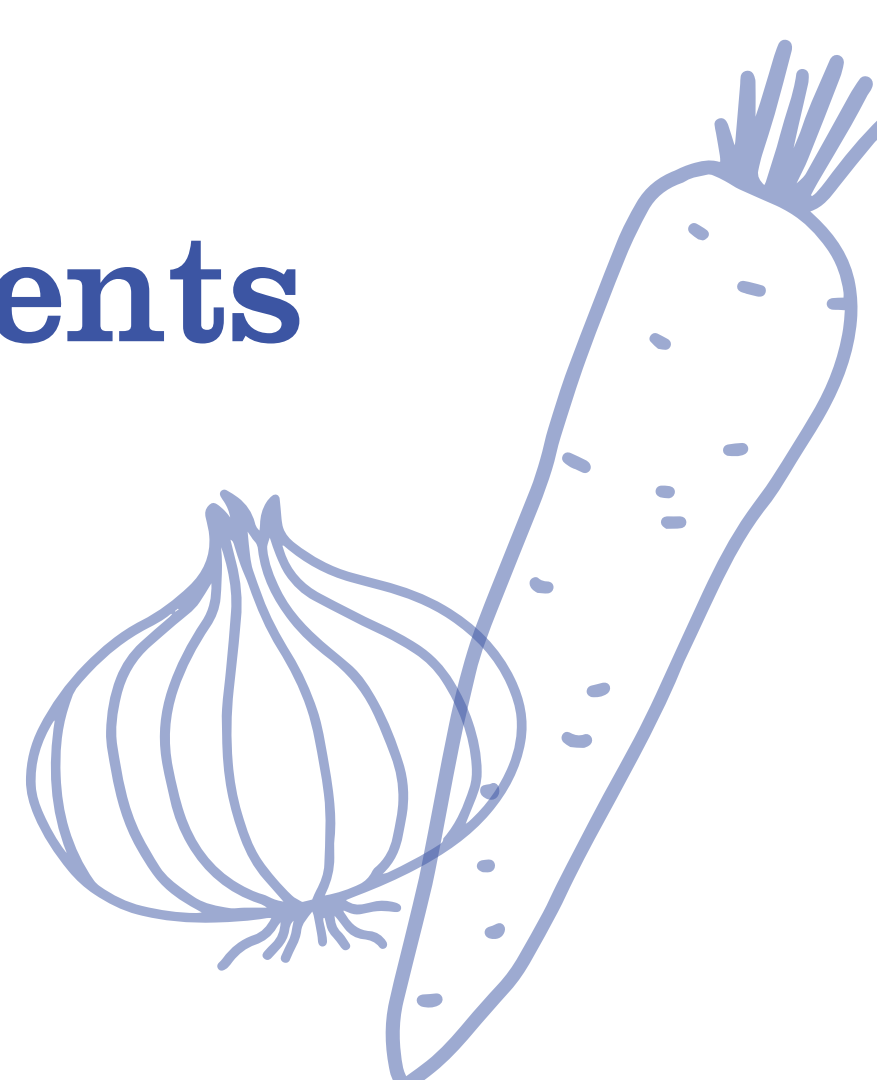
Truffade

Pommes de terre grenaille confites au thym

Poêlée de saison

Gratin dauphinois

Cassolette d'épinard aux escargots (+ 2€)



Plats cuisinés

10€ par personne

Saucisse grillée & truffade

Ribs de cochon sauce BBQ & ratatouille

Poulet façon grand-mère & gratin dauphinois

Poitrine de porc farcie & légumes au bouillon

Carré de porc de Sauveterre confit

12€ par personne

Jambon de porcelet d'une nuit & pommes de terre grenaille (min. 8 personnes)

Paëlla (poulet, crustacé, gambas)

Épaule d'agneau de 7h avec son écrasé de patate douce

Agneau d'ici façon couscous avec semoule



Nos coups de cœur

10€ par personne

Cuisses de grenouille

Poêlée de ris d'agneau ou de veau

Brandade d'effiloché de bœuf ou de canard (+ 2€)

Desserts

2€45 la pièce

disponible en version mini à 1€50

Mousse au chocolat

Panacotta de saison

Salade de fruits

Flan aux œufs de la maison Quintard

Maxi macaron (+ 2€)

DRING ! DRING !

RÉSERVATION AU

05 65 74 47 89

coucou@rouerguesaveurs.fr

En tant qu'entreprise artisanale, Rouergue Saveurs ne peut garantir la disponibilité de tous les produits.

Carte Printemps 2023 - Offre valable jusqu'en juin 2023