



Produits 100% Fait Maison sur place

Tchin !

NOS MINIS & VERRINES 1€50 la pièce	NOS PLANCHES 3€ par personne (minimum 6 personnes)	NOS PLAQUES 29€80
<p>Minis :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Farçons (duo) • Burger • Gougère au Vieux rodez (trio) <p>Verrines :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Melon, pastèque, basilic • Tomate, ricotta, basilic • Tataki de bœuf, tomate confite • Carpaccio de bœuf, vieux rodez et citron confit • Tartare de bœuf, ciboulette 	<p>Charcuterie</p> <p>Fromage</p> <p>Végé : Mini tartine de foccacia, pesto rosso, pickles de légumes</p>	<p>Pizza :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Reine : tomate, jambon, champignons, mozzarella • Végétarienne : tomate, poivron, champignons, mozzarella <p>Quiche :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lorraine : lardon, jambon • Végétarienne : tomate, cantal <p>Bruschetta :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jambon cru, roquette • Tomate confite, feta • Mozzarella, olive noire

Snack

CROQ' SAVEUR
Croque-monsieur, jambon, emmental
4€80

CLUB SAVEUR
Pain brioché, ricotta, coppa, courgettes
6€95

BURGER
Steak haché, cheddar, sauce burger
6€95

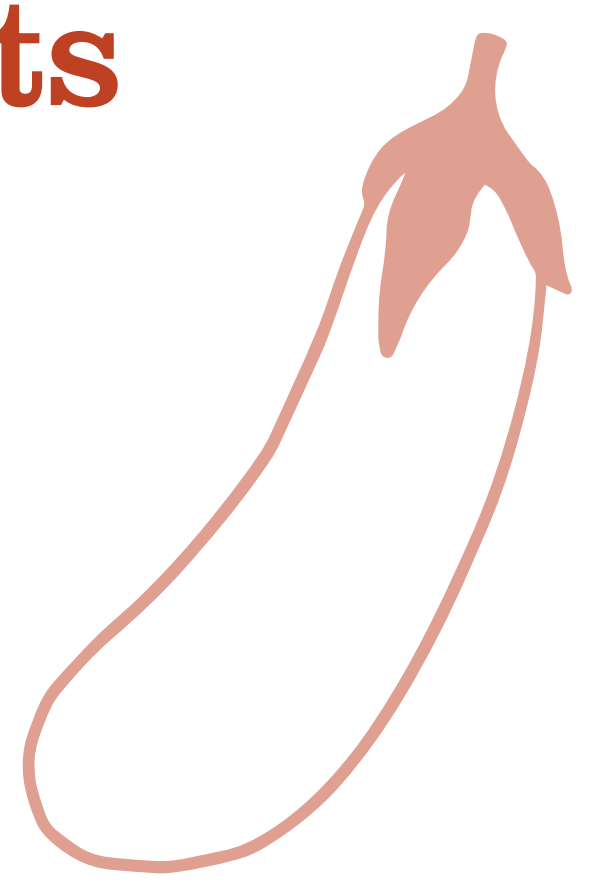
Entrées

- 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

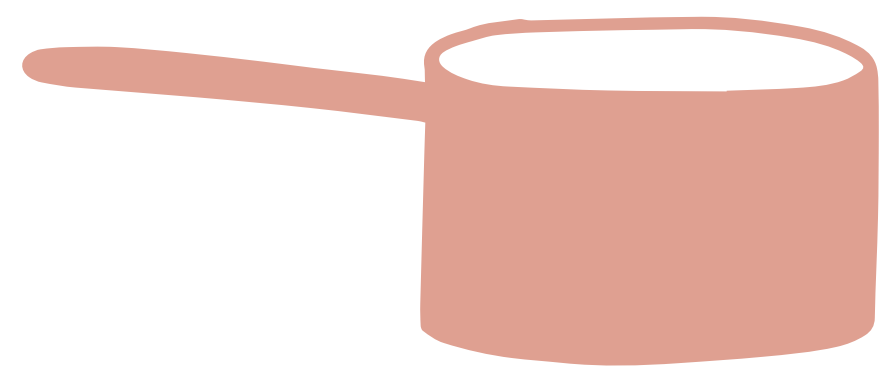
- Truffade
- Pommes de terre grenaille confites au thym
- Poêlée de saison
- Gratin dauphinois
- Ratatouille
- Riz noir vénéré aux poivrons



Plats cuisinés

10€ par personne

- Saucisse grillée & truffade
- Ribs de cochon sauce BBQ & ratatouille
- Poulet façon grand-mère & gratin dauphinois
- Légumes farcis, riz tomate
- Carré de porc de Sauveterre confit



12€ par personne (min. 6 personnes)

- Jambon de porcelet d'une nuit & pommes de terre grenaille (min. 8 personnes)
- Paëlla (poulet, crustacé, gambas)
- Encornet farci à la Sétoise et riz sauté
- Épaule d'agneau de 7h avec son écrasé de patate douce
- Agneau d'ici façon couscous avec semoule

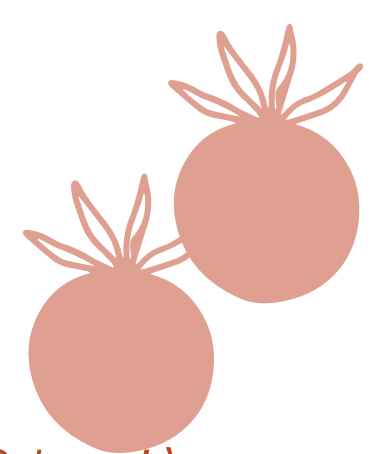
Nos coups de cœur

10€ par personne

- Cuisses de grenouille
- Poêlée de ris d'agneau ou de veau
- Brandade d'effiloché de bœuf ou de canard (+ 2€)

Desserts

- Entremet choco _____ 29€45 (environ 12 personnes)
- Entremet aux fruits _____ 29€45 (environ 12 personnes)
- U.G.C, Ultra Gourmand Cookie, chocolat, praliné & caramel _____ 4€50 la pièce
- Plaque de tarte aux pommes _____ 21€ (environ 14 personnes)



DRING ! DRING !

RÉSERVATION AU
05 65 74 47 89
coucou@rouerguesaveurs.fr