



**ROUERGUE
SAVEURS**

LA CARTE



LA HALLE GOURMANDE

LA SÉLECTION DU BOUCHER

MENU À 14€50

BOISSONS & VINS

La Halle Gourmande

Notre sélection de plat à 15€

Tout cru & ses frites

240g environ de bonheur *servi avec frites & salade*. Au choix :

- Carpaccio,
- Tataki,
- Tartare au couteau,
- Tagliata.

BIG Burger

Double steaks hachés (2 steaks de 120g), cheddar, bacon, frites & salade.

100% Prot.

150g steak haché, 2 œufs au plat, bacon grillé, frites & salade.

Oreilles de cochon grillées

Juste grillées à la plancha, persillade.

Poulet façon grenouille

Wings de poulet cuisinées façon cuisses de grenouille, frites & salade.

SNACK & SALADES 12€

Club ou Croq' Saveur ou Bruschetta

Accompagné de frites ou salade.

Salade Rouergate

Salade, farçous, chiffonnade.

Salade façon César

Salade, aiguillettes de poulets panées, croûtons.

MENU ENFANT

Plat + Dessert 8€

Au choix :

- Steak 100g
- Jambon blanc
- Beignet de calamar

Servi avec frites & salade.

Dessert

(au choix parmi la sélection)

LA HALLE GOURMANDE

La Sélection du Boucher

Andouillette Aveyronnaise 12€

Véritable andouillette grillée à la plancha.

Pavé de Rumsteak

Pavé de bœuf, 200g environ.

14€50

Faux filet

Faux filet de bœuf, 200g environ.

Tournedos

Tournedos de bœuf, 180g environ.

Côtelettes d'agneau

3 belles côtes d'agneau filet.

18€

Magret de canard

Magret de canard entier et son jus.

Nos Vedettes

Faux filet mûré

Faux filet de bœuf, 200g environ.

Noix - Entrecôte

Belle entrecôte de bœuf, 400g environ.

Côte de Bœuf Maturée

Maturation 60 jours minimum.

À partager pour 4/5 personnes.

« En direct de l'étal »
Prix au dos du Menu

Toutes nos viandes sont d'origine France.

LA SÉLECTION DU BOUCHER

Menu à 14€50

ENTRÉES

- Charcuterie maison
- Os à moëlle
- Avocat vinaigrette
- Véggie
- Carpaccio de bœuf
- Tartare de bœuf
- Œuf mayonnaise
- Chiffonnade de jambon de l'Aveyron

PLATS

- Bavette
- Aller-retour de veau d'Aveyron et du Ségala
- Aiguillettes de poulet panées
- Haché d'agneau PCM
- Côte de porc paysanne
- Steak haché à cheval
- Burger minute
- Parisienne de porc grillé

Servis avec au choix : frites, grenailles, légumes du jour, salade

DESSERTS

- Mousse au chocolat
- Pomme confite caramel
- Chou Chantilly
- Le coron chaud
- Salade de fruits frais
- Cookie
- Crumble poire & choco
- Compote de mamie

Entrée & plat ou Plat & dessert à 12€50

Entrée 3€, Plat 10€45, Dessert 2€45

MENU À 14€50

Boissons & Vins

Softs

Jus de fruits 25cl

La Bonne énergie

Pomme Bergamote
Pomme Gingembre
Pomme Betterave
Pomme Kiwi

2€50

Limonade 27,5cl

La délicieuse

Myrtille
Sureau
Nature

2€50

Sodas 33cl

Coca
Ice-tea
Schweppes Agrumes
Perrier
Pulco
Oasis
San Pellegrino

2€20

Boissons chaudes

Expresso - Café du marché
Thé sélection au choix

1€40

2€80

Eau de vie

Prune à l'eau de vie

2€45

Vins

au verre 12,5cl

ROUGE

Pigmentum

Malbec - AOP Cahors - 2020

4€

BLANC

Pigmentum

Gros Manseng - IGP Côtes de Gascogne 1/2 Sec - 2021

4€

Pigmentum

Sauvignon - AOP Buzet - Sec - 2021

4€

ROSÉ

Pigmentum

Malbec Rosé Indication AOP Cahors - 2022

4€

Si vous souhaitez une bouteille, servez-vous dans la boutique.

Bières

au choix

B12 Rouergue Saveurs

Blonde
Blanche
Ambrée

3€80
33cl

6€95
75cl

EN DIRECT DE L'ÉTAL



Pièce de
BOUCHER

+ frites
& SALADE

Frites & Salade _____ 7€50

+ le prix de ta viande crue, au poids

EN DIRECT DU COMPTOIR

Plat
TRAITEUR

Le prix du plat traiteur au comptoir +

Service _____ 3€50

Service, Frites & Salade _____ 7€50

