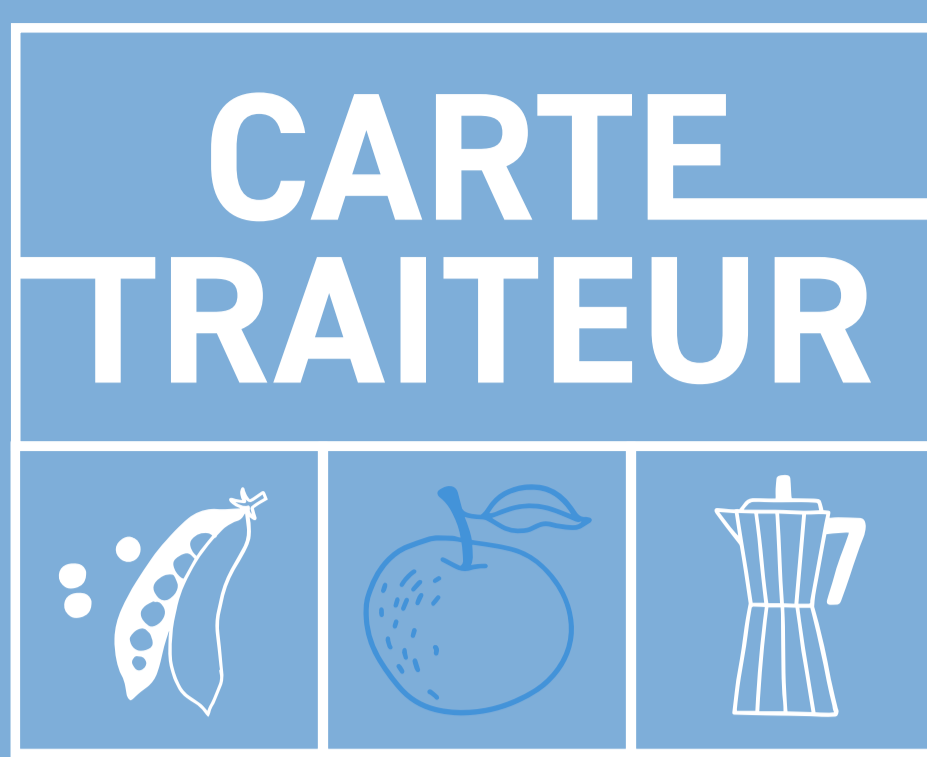




ROUERGUE
SAVEURS



Produits 100% Fait Maison sur place

Apéritif

NOS MINIS & VERRINES

- Duo de minis farçous _____ 1,50€ la pièce
- Duo de gougères _____ 1,50€ la pièce
- Verrines (au choix) : _____ 1,50€ la pièce
 - Tataki de bœuf
 - Carpaccio
 - Tartare
 - Gambas & mandarine
 - Fraîcheur
- Mini burger _____ 2,00€ la pièce

NOS PLANCHES _____ 3€ par personne minimum 6 personnes

- Charcuterie
- Fromage

NOS PLAQUES _____ 29,80€

- Pizza (au choix) :
 - Reine : tomate, jambon, champignons, mozzarella
 - Végétarienne
- Quiche (au choix) :
 - Lorraine : lardon, jambon
 - Végétarienne
- Bruschetta (au choix) :
 - Jambon cru, roquette
 - Tomate confite, feta
 - Mozzarella, olive noire

Entrées

- Crudités (carotte, taboulé, salade de sarrasin...) _____ 3€
- Salade composée (façon niçoise ; piémontaise ; lentille & lardons...) _____ 4€
- Croustillant de canard _____ 4,95€
- Bouchée aux ris de veau _____ 5,95€
- Pâté en croûte _____ 22,80€/kg

Viandes

- Noix de porc de l'Aveyron aux épices _____ 6,50€/personne
- Carré de porc paysan _____ 6,50€/personne
- Crépinette de veau de 7h sauce forestière _____ 6,50€/personne
- Fondant de poulet sauce chardonnay _____ 6,50€/personne
- Épaule d'agneau de 7h _____ 8,50€/personne
- Saucisse grillée au mètre _____ 18€ pour 5 personnes
- Ballotine de pintade aux gésiers _____ 48,65€ pour 6 personnes

Nos accompagnements

3€50 par personne

- Truffade
- Pommes de terre grenaille confites au thym
- Poêlée de saison
- Gratin dauphinois
- Risotto



Desserts

- Entremet choco _____ 29€45 (environ 12 personnes)
- Entremet aux fruits _____ 29€45 (environ 12 personnes)
- Plaque de tarte aux pommes _____ 21€ (environ 14 personnes)

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 Automne - Hiver 2023 - Offre valable jusqu'en Mars 2024