

Boissons & Vins

Softs

Jus de fruits 25cl 2€80

Pomme
Pomme poire
Pomme coing
Pomme framboise
Pomme citron
Pomme gingembre
Poire

Limonade 25cl 2€50

La délicieuse

Myrtille
Sureau
Nature
Orange
Chataîgne

Sodas 33cl 2€20

Coca
Ice-tea
Schweppes Agrumes
Perrier
Oasis
San Pellegrino

Sirop 1€90

Boissons chaudes

Expresso 1€60
Café allongé & Déca 2€10
Thé sélection au choix 2€80

Eau de vie

Prune à l'eau de vie 2€45

Vins

au verre 12,5 cl

MAISON VIGOUROUX 4€

Rouge - Malbec - 2023

Blanc Moelleux - Gros Manseng - 2023

Blanc Sec - Sauvignon - 2023

Rosé - Larmes du volcan - 2023

Bières

au choix

B12 Rouergue Saveurs 3€80

Blonde 33cl

Blanche 7€95

Ambrée 75cl

Pressions

Demi 3€50

Pinte 5€80

1/2 Panaché 3€50

Monaco 3€50



Notre sélection à 12€

Salade Rouergate

Salade, farçous, chiffonnade.

Salade façon César

Salade, aiguillettes de poulet panées, croûtons.

Salade Dolce Vita

Salade, burrata de vache, jambon de pays, pesto, croûtons.

Notre sélection de plat à 15€

Tout cru & ses frites

240g environ de bonheur servi avec frites & salade.

Au choix : Carpaccio ou Tataki ou Tartare au couteau ou 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.

Kiff du moment

140g de tagliata de boeuf, pesto, burrata de vache, tomates & salade.

EN DIRECT DE L'ÉTAL



Pièce du **BOUCHER**

+ frites
& SALADE

Le prix de la viande crue, au poids
+ Frites & Salade

7€50 (service inclus)

EN DIRECT DU COMPTOIR

Plat **TRAITEUR**



Le prix du plat traiteur au comptoir +

Service 3€50
Service , Frites & Salade 7€50

♥ MENU BODY SUMMER 2038 ♥ 24,95€

Carpaccio & vieux Rodez150g

Faux filet de boeuf200g

Os à moëlle

Frites

Mousse au chocolat


“ C’est toujours par
la faim que commence
un bon repas ! “

Alors bon appétit cher ami



Menu à 14€95

Juin-Août 2026


ENTRÉES 3€

- Véritable fricandeau chaud
- Oeuf mayonnaise 
- Chiffonnade de jambon sec
- Saucisson sec maison
- Melon
- Confit de jambonneau pané sce gribiche
- Tomates & féta
- Farçou *
- Arancini **
- Carpaccio de bœuf +1€
- Tartare de bœuf +1€
- Salade d'haricots verts

PLATS 10.50 €
Servis avec frites et salade

- Steak du boucher
- Aller-retour de veau d'Aveyron
- Aiguillettes de poulet panées
- Araignées de porc
- Tomates & burrata de vache
- Poitrine de porc confite panée sce gribiche 
- Côte de porc paysanne
- Steak haché à cheval ***
- Hamburger
- Foie de génisse persillade 
- Cordon bleu maison

DESSERTS 3€

- Mousse au chocolat
- Compote de pommes de mamie
- Cookie façon snickers
- Fromage blanc & granola
- Citron Liégeois
- Le coron chaud ****
- Salade de fruits frais
- Cookie chocolat
- Panna Cotta à la fraise
- Pascade gourmande *****
- Nems au nutella 
- Fraises au sucre

* Galette aveyronnaise à base de chair à saucisse, épinards, pain ...

** Cœur de mozzarella enveloppé de risotto et pané.

*** Steak haché de bœuf servi avec un œuf au plat

**** Fromage de vache aveyronnais servi chaud avec du miel et des noix

***** Crêpe épaisse aveyronnaise que me cuisinait ma grand-mère & caramel & chantilly

MENU ENFANT 10€

- Steak haché 100g ou Jambon blanc ou Beignet de calamar
- Frites & salade.
- Dessert (au choix parmi la sélection)
- Sirop

Toutes nos viandes sont origine France.