

## Nos planches

Planche charcuteries  
Planche fromages  
Planche mixte

12€45  
par planche

## Notre sélection à 12€

### Croq' Saveur

Accompagné de frites ou salade.

### Salade Rouergate

Salade, farçous, chiffonnade.

### Salade façon César

Salade, aiguillettes de poulets panées, croûtons.

### Andouillette Aveyronnaise

Véritable andouillette grillée à la plancha.

## 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.

### 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.

*Toutes nos viandes sont origines France.  
La carte peut varier en fonction des saisons.*

EN DIRECT DE L'ÉTAL



Pièce du  
**BOUCHER**

+ frites  
& SALADE

Le prix de ta viande crue, au poids  
+ Frites & Salade \_\_\_\_\_ 7€50 (service inclus)

C'est vous qui **LA** choisissez !

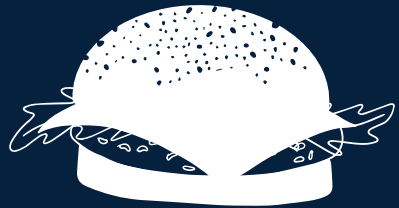
EN DIRECT DU COMPTOIR

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 Rodez... 150g

Faux filet de bœuf... 200g

Os à moëlle

Frites

Mousse au chocolat

« C'est toujours par  
la faim que commence  
un bon repas ! »

Alors BON APPÉTIT cher ami

Toutes nos viandes sont origines France.  
La carte peut varier en fonction des saisons.

# Menu à 14€50

## ENTRÉES

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

## PLATS

- Steak du boucher
- Aller-retour de veau d'Aveyron et du Ségala
- Aiguillettes de poulet panées
- Côte de porc paysanne
- Steak haché à cheval
- Burger minute
- Boudin noir maison

*Servis avec au choix : frites, grenailles, légumes du jour ou salade.  
Pour les grandes faims 3€ la repasse de garniture, c'est ce qui nous permet de garder le prix du menu à 14,50 €.*

## DESSERTS

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

*Entrée 3€*

*Plat 10€50*

*Dessert 3€*

## MENU ENFANT

**Plat + Dessert 10€**

- Steak hâché 100g *ou* Jambon blanc *ou* Beignet de calamar  
*Servi avec frites & salade.*

*Dessert (au choix parmi la sélection)*

*+ Boisson : sirop au choix*

*Toutes nos viandes sont origines France.  
La carte peut varier en fonction des saisons.*

# Boissons & Vins

## Softs

### Jus de fruits 25cl La Bonne énergie

Pomme Bergamote  
Pomme Gingembre  
Pomme Betterave

2€50

### Limonade 27,5cl La délicieuse

Myrtille  
Sureau  
Nature  
Orange

2€50

### Sodas 33cl

Coca  
Ice-tea  
Schweppes Agrumes  
Perrier  
Oasis  
San Pellegrino

2€20

Sirop

1€90

## Boissons chaudes

Expresso  
Thé sélection au choix

1€40

2€80

## Eau de vie

Prune à l'eau de vie

2€45

## Vins

au verre 12,5cl

### PIGMENTUM

4€

**Rouge** - Malbec - 2020

**Blanc Moelleux** - Gros Manseng - 2021

**Blanc Sec** - Sauvignon - 2021

**Rosé** - Malbec - 2022

## Bières

au choix

### B12 Rouergue Saveurs

Blonde  
Blanche  
Ambrée

3€80  
33cl

7€95  
75cl

## Pressions

Demi

3€50

Pinte

5€

1/2 Panaché

3€50

Monaco

3€50

N'hésite pas à nous  
laisser un avis

