



# FORMULES SOIREE



**MENU ENFANT** 9,90€ (moins de 10 ans)

Hamburger + frites + glace 2 boules au choix

**ASSIETTE «APERU-LUNCH»** Charcuterie – Grillade - Fromage  
**8,50€**

## CARTE DES ENTREES 12,50€ (Grande salade)

SALADE ROQUEFORT ET NOIX	Salade verte, Roquefort, noix, tomates
SALADE TERROIR	Salade, Farçou (beignet aveyronnais aux herbes), tomates
CAMEMBERT CHAUD	Salade, Camembert au lait cru sur grill, pommes de terre
CHEVRE CHAUD	Salade, 2 Cabécous sur grill et toast, noix, magret séché
SALADE VEGETARIENNE	Salade, cœur d'artichaut et légumes de saison
ASSIETTE DE CHARCUTERIE	Charcuteries traditionnelles, beurre et cornichons

## CARTE DES GRILLADES AU FEU DE BOIS 17€

LES VIANDES SONT D'ORIGINE FRANCE ET SERVIES AVEC UNE SAUCE AU POIVRE OU ROQUEFORT  
NOS PLATS SONT ACCOMPAGNES DE LEGUMES CUISINES ET DE FRITES MAISON

PAVE DE VEAU - Quasi	GIGOT DE MOUTON
FAUX FILET DE BOEUF	BROCHETTES DE SEICHE
ENTRECOTE (Sup. 2,50€)	MAGRET DE CANARD ENTIER
RIS D'AGEAU POELE SUR GRILL	COTE DE BOEUF (Sup. 10€/pers)
Le ramequin de sauce supplémentaire 2€	BURGER GRILL AUBRAC (13,50€)

## CARTE DES DESSERTS 5,80€

TIRAMISU AU CAFE maison	DAME BLANCHE
PROFITEROLES	CAFE LIEGEOIS
FLAUNE maison (gâteau régional)	CHOCOLAT LIEGEOIS
MOUSSE AU CHOCOLAT maison	CREME BRULEE maison
GLACES « Maître artisan glacier » : Vanille, Chocolat, Café, Caramel beurre salé, Fraise, Citron jaune, Baba au rhum, Framboise, Clémentine	ASSIETTE DE 3 FROMAGES → 1 boule : 2,50€    2 boules : 3,90€ 3 boules : 4,90€

