

## POUR L'APÉRO...

SAUCISSON GUILLOTINE	11.90€
TERRINE DE LA NAUCELLOISE 190G LIÈVRE, CHEVREUIL OU SANGLIER	11.90€
OS À MOELLE (SELON DISPONIBILITÉ)	12.20€
TUILE DE 6 FARÇOUS	12.90€
PLANCHE DE FROMAGES D'ICI (2 pers)	18.90€
PLANCHE DE CHARCUTERIES (2 pers)	18.90€
PLANCHE MIXTE CHARCUTERIE/FROMAGE (2 pers)	18.90€
PLANCHE DE TRUITE BIO DES MONTS D'AUBRAC FUMÉE PAR NOS SOINS (2 pers)	19.90€

**TOUS NOS PLATS PEUVENT ÊTRE SERVIS  
SUR PLACE OU À EMPORTER**

## APÉRITIFS REGIONAUX

	AVEC ALCOOL
<b>GENTIANE D'AUBRAC</b> Saveur amère	4.00€
<b>THÉ D'AUBRAC</b> Au Calament Sauvage	4.00€
<b>RATAFIA AVEYRONNAIS</b> Assemblage de moût de raisin et d'eau de vie de marc	4.00€
<b>PASTIS AVEYRONNAIS</b> Elaboré à partir de cistre, serpolet, thé d'Aubrac, genièvre	4.00€
<b>KIR AU BIRLOU</b> A la liqueur de pomme et châtaigne	4.00€
<b>KIR AU BIRLOU PÉTILLANT</b> A la liqueur de pomme et châtaigne, vin pétillant	4.90€
<b>BIÈRE AUBRAC ARTISANALE</b> Blanche, blonde ou ambrée	5.50€
SANS ALCOOL	
<b>LA COUDERC SANS ALCOOL</b> A base de gentiane	4.00€
<b>LIMONADE ARTISANALE</b> Myrtille, châtaigne, sureau, orange, nature	4.80€
<b>COLT COLA</b> Soda aveyronnais aux extraits végétaux	4.80€
<b>JUS DE FRUITS ARTISANAL</b> De la Maison Pouget en Aveyron	3.50€
100% FRUITS ET LEGUMES FRAIS	
<b>VITAMINÉ</b> Carottes, orange, citron	6.60€
<b>CHOSE</b> Pamplemousse pressé, eau gazeuse	5.60€
<b>MACHIN</b> Orange pressée, eau gazeuse	5.60€

## COCKTAILS MAISON

	AVEC ALCOOL
<b>APÉROL SPRITZ</b> Apérol et vin blanc pétillant	8.00€
<b>ST-GERMAIN SPRITZ</b> Liqueur de sureau, vin pétillant, eau gazeuse	8.00€
<b>GENTIANE SPRITZ</b> Gentiane, vin pétillant, eau gazeuse	8.00€
<b>COCKTAIL AUBRAC</b> Gentiane, crème de cassis, jus de fruit artisanal	7.50€
<b>MOJITO</b> Rhum, eau gazeuse, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne	8.50€
<b>MOJITO PASSION</b> Rhum, eau gazeuse, citron vert, menthe fraîche, fruit de la passion, sucre de canne	10.00€
<b>MARGARITA</b> Tequila, Grand Marnier, jus citron vert, sirop sucre de canne	8.00€
<b>MARGARITA MANGO</b> Tequila, Grand Marnier, jus citron vert, mangue, sirop sucre de canne	8.50€
<b>AMERICANO</b> Martini rouge, martini blanc, campari	11.50€
<b>IRISH COFFEE</b>	9.90€
SANS ALCOOL	
<b>VIRGIN GENTIANE SPRITZ</b> Gentiane sans alcool, tonic	7.50€
<b>VIRGIN AUBRAC</b> Gentiane sans alcool, jus de fruit artisanal, sirop de cassis	7.50€
<b>VIRGIN MOJITO</b> Citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, eau gazeuse	6.00€
<b>MOJITO VIRGIN PASSION</b> Citron vert, menthe fraîche, fruit de la passion, sucre de canne, eau gazeuse	8.00€

### DÉCOUVREZ AUSSI UNE SÉLECTION DE RHUMS ET WHISKYS

DON PAPA, DIPLOMATICO, TWELVE WHISKY D'AUBRAC, SCAPA, CHIVAS REGAL, NIKKA

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération



# LA CARTE

## ENTRÉES

<b>L'ŒUF MIMOSA</b>	9.00€
Salade et ses <b>FARÇOUS</b>	9.20€
<b>HARICOTS VERTS FRAIS</b> , ŒUFS DURS, mayonnaise	9.90€
La p'tite <b>TRUITE BIO DES MONTS D'AUBRAC FUMÉE MAISON</b> (1 pers)	11.90€
<b>12 ESCARGOTS</b> de Bourgogne au beurre persillé	15.90€
<b>PIED DE PORC PANÉ</b> sauce gribiche et salade verte	15.90€
La p'tite <b>CHARCUTERIE</b> (1 pers)	9.80€
<b>RIS D'AGNEAU</b> en persillade, roquette à l'huile de noisette	18.90€
<b>SOUPE GRATINÉE OIGNON ET FROMAGE DE LAGUIOLE</b>	13.50€
<b>ENTRÉE DU JOUR</b> (du lundi au vendredi - voir ardoise)	7.90€

## SALADES

Salade <b>LAGUIOLAISE</b> , salade, fromage de Laguiole, saucisse sèche, graines de courge et tournesol	14.90€
Salade <b>CÉSAR</b> , salade, poulet, parmesan, œuf dur, croûtons, sauce César	16.90€
<b>BELLE BURRATA</b> et ses Tomates Anciennes	17.90€



Pain à burger Aveyronnais, steak haché « Fleur d'Aubrac », oignons, Fromage de Laguiole, Salade, tomate, sauce ravigote

<b>MAC MARCEL</b>	<b>15.50€</b>
SERVI AVEC FRITES et sauce Laguiole	
<b>MAC ALIGOT</b>	<b>17.90€</b>
SERVI AVEC ALIGOT et sauce Laguiole	
<b>MAC TRUFFADE</b>	<b>15.60€</b>
MAC MARCEL avec GALETTE DE TRUFFADE à l'intérieur	
SERVI AVEC SALADE et sauce Laguiole	
<b>MAC VEGGY</b>	<b>14.90€</b>
SANS VIANDE, GALETTE DE TRUFFADE ET FARÇOU	
SERVI AVEC SALADE et sauce Laguiole	

## PLATS

<b>ALIGOT</b> de l'Aubrac & <b>SALADE</b>	13.00€
<b>OMELETTE AU LAGUIOLE</b> , salade (UNIQUEMENT LE SOIR)	13.50€
<b>QUASI DE VEAU</b> d'Aveyron du Ségala, sauce poivre	16.90€
<b>TÊTE DE VEAU</b> façon gribiche, pomme vapeur	16.90€
<b>TRIPOUX</b> de « LA NAUCELLOISE », pomme vapeur	16.90€
<b>ANDOUILLETTE</b> « AAAAA »	16.90€
<b>TARTARE DE SAUMON/AVOCAT</b> (selon disponibilité)	16.90€
<b>DOS DE SAUMON</b> , sauce vierge sur risotto	19.50€
<b>PLAT DU JOUR</b> (du lundi au vendredi – voir ardoise)	11.50€
<b>ALIGOT</b> de l'Aubrac servi seul	8.50€

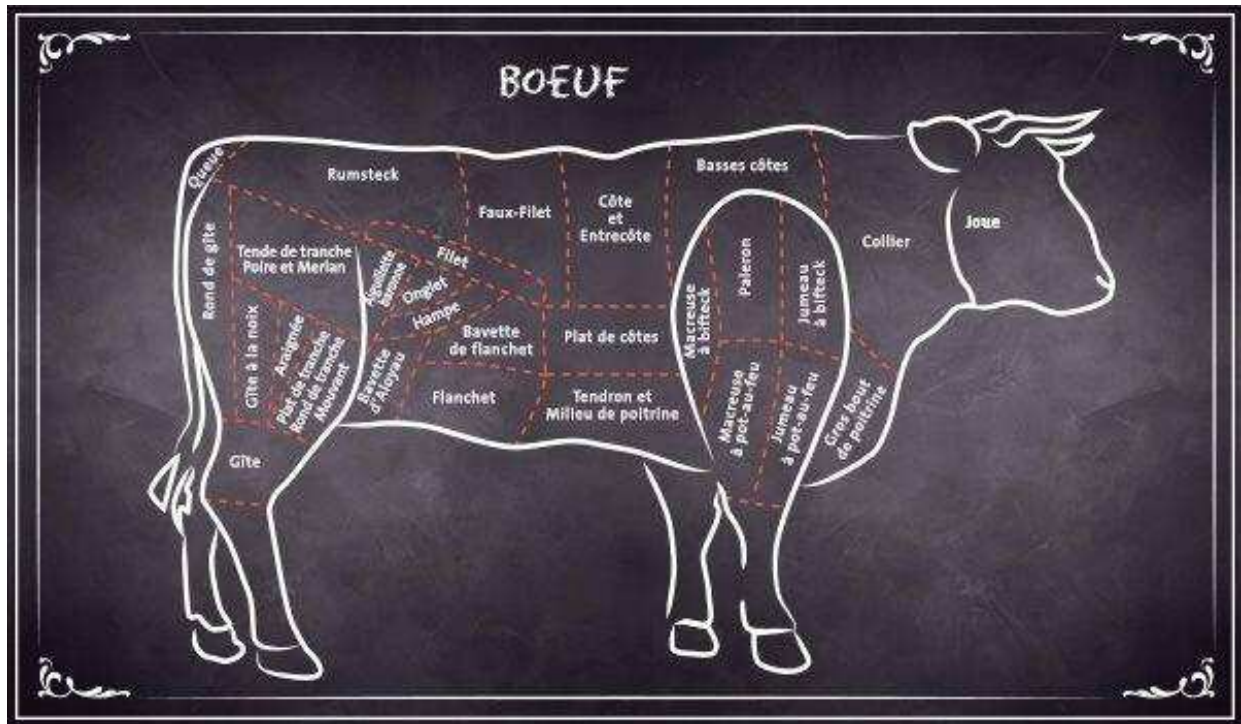


## LE PORC DE L'AVEYRON

<b>SAUCISSE rôtie / Aligot</b>	13.90€
<b>PIED DE PORC PANÉ</b> sauce gribiche et salade verte	15.90€

SUPPLÉMENT ALIGOT POUR VOTRE PLAT

+ 4.50€



**TOUTES NOS VIANDES BOVINES SONT ISSUES DE LA FERME FAMILIALE SUIVANT L'ARRIVAGE DU JOUR, CERTAINS MORCEAUX ONT UNE DISPONIBILITÉ LIMITÉE**

<b>Côte de bœuf pour 2 personnes</b>	<b>69.90€</b>
<b>Touneados façon Rossini</b>	<b>35.00€</b>
<b>(Filet de Bœuf et Foie Gras Poêlé)</b>	
<b>Entrecôte</b>	<b>27.90€</b>
<b>Filet de bœuf</b>	<b>25.90€</b>
<b>Hampe, onglet ou araignée</b>	<b>21.90€</b>
<b>Pavé de rumsteak</b>	<b>19.90€</b>
<b>Faux filet</b>	<b>17.50€</b>
<b>Bavette d'ailoyau</b>	<b>17.90€</b>
<b>Tartare de bœuf coupé au couteau</b>	<b>19.90€</b>
<b>Carpaccio, copeaux de Laguiole et pesto</b>	<b>17.90€</b>
<b>Steak haché</b>	<b>9.90€</b>
<b>Bœuf bourguignon</b>	<b>13.30€</b>
<b>Tripes</b>	<b>13.30€</b>
<b>Pot au feu servi avec os à moelle</b>	<b>16.30€</b>
<b>Os à moelle</b>	<b>12.20€</b>

**1 GARNITURE AU CHOIX :  
(GARNITURE SEULE 4.50€)**

- Risotto
- Frites maison
- Salade
- Pomme vapeur
- Ratatouille
- GARNITURE du jour (du lundi au vendredi)
- **ALIGOT (+ 4.50€)**

**SAUCE (servie à part)**

- Fromage de Laguiole
- Poivre
- Compotée d'échalotes
- Roquefort

**FROMAGES ET DESSERTS MAISON**

Assiette de <b>FROMAGES</b> d'ici : Laguiole, Ecir, Théronnels	8.00€
<b>GLACES</b> et <b>SORBETS</b> : 2 boules au choix	5.00€
Salade de fruits frais, <b>TARTE</b> ou <b>DESSERT</b> (voir ardoise)	5.50€
<b>CAFÉ GOURMAND</b> , assortiment de 5 mignardises	7.20€

# NOS MENUS ...

## MENU DU TERROIR

<b>ENTRÉE + PLAT + FROMAGE OU DESSERT</b>	<b>20.80€</b>
<b>ENTRÉE + PLAT</b>	<b>17.60€</b>
<b>PLAT + FROMAGE OU DESSERT</b>	<b>16.40€</b>

### ENTRÉES :

#### Salade Laguiole

Salade, fromage de Laguiole, tranches de saucisse, graines de courge et tournesol  
ou

#### Assiette de charcuteries de pays

Jambon cru, saucisse sèche, saucisson, pâté de campagne  
Ou

#### L'ŒUF MIMOSA

Ou

**Entrée du jour** (du lundi au vendredi - voir ardoise)

### PLATS :

#### Bœuf bourguignon « Fleur d'Aubrac »

Ou

#### Pot au feu « Fleur d'Aubrac » et ses légumes

ou

#### Tripes de bœuf

Ou

#### Saucisse rôtie

Ou

#### Steak grillé « Fleur d'Aubrac »

Ou

#### Tartare de bœuf « Fleur d'Aubrac » hâché préparé

Ou

**Plat du jour** (du lundi au vendredi – voir ardoise)

### 1 GARNITURE AU CHOIX :

ALIGOT, frites maison, salade, risotto,  
Ratatouille, pomme vapeur,

### Assortiment de fromages ou Glace ou Tarte ou Dessert maison

(Supplément café gourmand +3.90€)

## MENU PITCHOUS

(- 12 ANS)

**10.60€**

Steak haché « Fleur d'Aubrac »

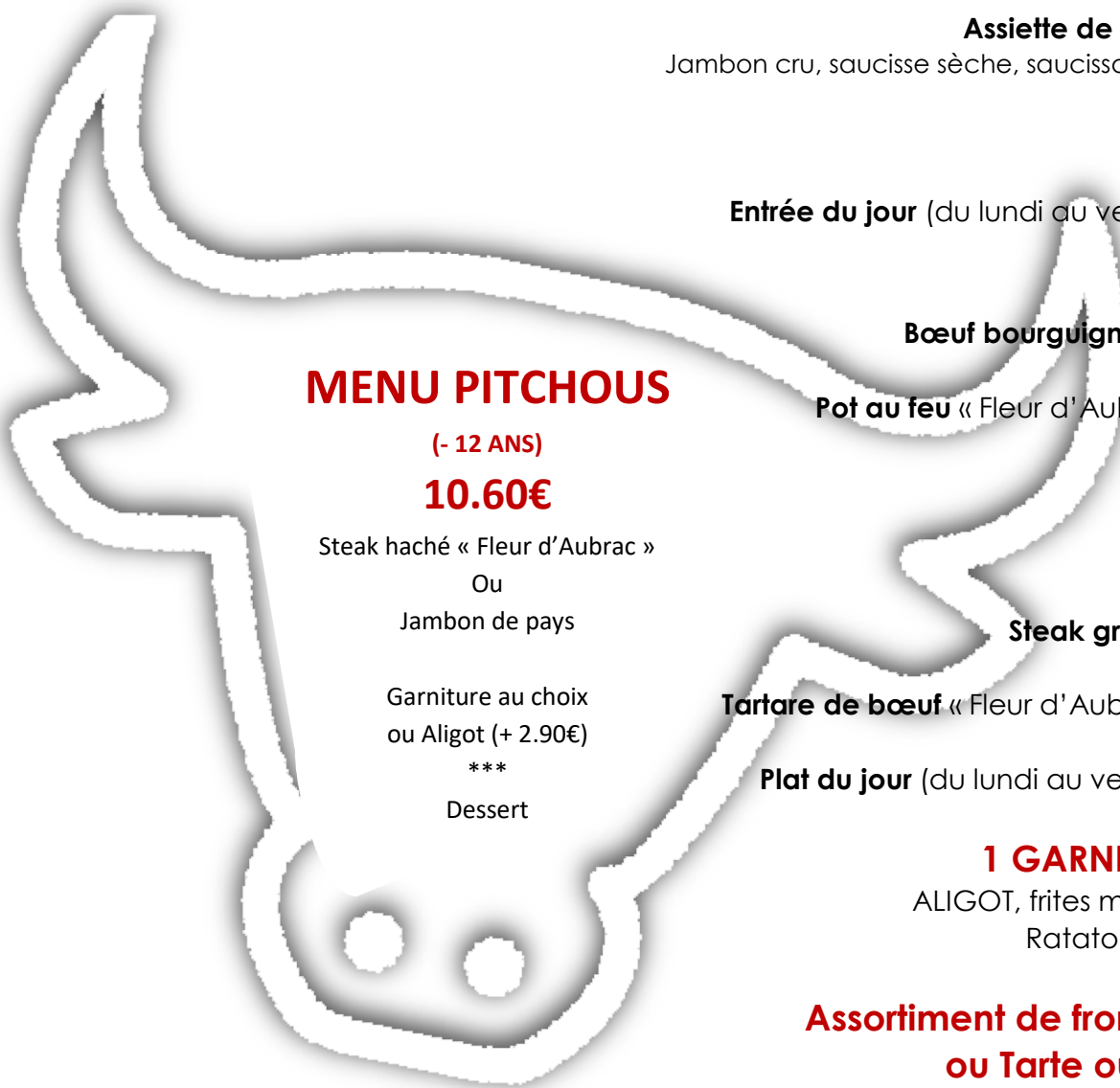
Ou

Jambon de pays

Garniture au choix  
ou Aligot (+ 2.90€)

\*\*\*

Dessert



# MENU GOURMAND

**32.90€** : 1 entrée + plat + fromage + dessert

**38.90€** : 2 entrées + plat + fromage + dessert

## ENTRÉES :

**DI BUFFALA** et ses Tomates Anciennes

Ou

**Pied de porc pané**, sauce gribiche et salade verte

Ou

**Ris d'agneau** en persillade, roquette à l'huile de noisette

Ou

**Truite Bio des Monts d'Aubrac Fumée par nos soins** et ses toasts

## PLATS :

**Pièce de bœuf** « Fleur d'Aubrac »

Ou

**Tête de veau** façon gribiche, pomme vapeur

Ou

**Quasi de veau de l'Aveyron** et du Ségala, sauce poivre

Ou

**Dos de saumon**, sauce vierge sur risotto

Au choix : ALIGOT, frites maison, risotto, ratatouille, salade, pomme vapeur

## ASSIETTE DE FROMAGES

### **Glace, Tarte ou DESSERT maison**

(Supplément café gourmand +3.90€)

**Couvert supplémentaire enfant + 2.00€**



## LISTE DES VINS

### VIN DE TABLE

	<b>37.5cl</b>	<b>75cl</b>	<b>Magnum</b>
Cuvée du restaurant l'Aubrac « SIHOLE » rouge ou rosé	12.90€	16.50€	

### SUD-OUEST

#### ROUGE

Estaing « La Coussane » A.O.P.....	17.80€	26.80€	
Marcillac « Cuvée réservée » les vigneron du vallon A.O.P....	13.50€	20.40€	
Marcillac « Cuvée Pierres Rouges» Maison Laurens A.O.P.....	15.80€	23.00€	
Marcillac « Exception » élevé en fûts de chêne A.O.P .....		31.50€	59.00€
Marcillac Domaine de Mioula A.O.P..... (50cl)	19.20€	22.50€	
Marcillac « Vieilles Vignes » P et J Teulier A.O.P.....		35.50€	
Marcillac Domaine de la Carolie A.O.P.....		22.00€	
Gaillac « Passion » Vinotalie A.O.P.....		23.80€	
Gaillac « Tombé du ciel » L'enclos des Braves  .....		29.00€	
Cahors Château Pinerai A.O.P.....	16.00€	23.50€	
Cahors Chevalier Château Lagrezette A.O.P.....		35.00€	
Cahors Château Lagrezette A.O.P.....		48.00€	
Côtes de Millau « Montrozien» A.O.P.....		25.80€	
Calibre 12 I.G.P.  .....		29.00€	

#### ROSÉ


Estaing « La Coussane » A.O.P.....	17.80€	26.80€	
Marcillac « Cuvée Tradition » A.O.P.....	13.80€	21.40€	

#### BLANC

Estaing « La Coussane » A.O.P.....	17.80€	25.80€	
Côtes de Gascogne « Domaine du Tariquet, 1 <sup>ères</sup> grives » I.G.P..		25.40€	

### LANGUEDOC ROUSSILLON

#### ROUGE

Saint Saturnin « Vin d'une nuit » A.O.P.....		18.90€	
Faugère Château de la Liquière « les Amandiers » A.O.P.....(50cl)	20.20€	25.50€	
Corbière Château Ollieux Romanis « Cuvée classique » A.O.P		27.50€	
Fitou Domain Bertrand-Bergé « origines » A.O.P  .....		30.00€	
Saint –Chinian Château Viranel « Intuition » A.O.P.....		25.50€	
La Clape Château La Négly « La Côte » A.O.P.....		28.50€	
Terrasses du Larzac « Jardin Grégoire » A.O.P.....		29.00€	
Pic Saint-Loup « Bergerie de l'Hortus » classique A.O.P .....		37.00€	

#### ROSÉ

Terrasse du Larzac « le rosé de Juliette » I.G.P.....		28.00€	
---	--	--------	--

#### BLANC

Chardonnais « Domaine du Puech » .....		29.00€	
--	--	--------	--

### VALLÉE DU RHONE-PROVENCE

#### ROUGE

Côtes du Rhône « Terre de Galets » G.Meffre A.O.P.....	13.80€	20.50€	
Côtes du Rhône réserve « Famille Perrin » A.O.P.....			54.00€
Gigondas « Signature » A.O.P.....		46.00€	
Saint Joseph « Deschants » M.Chapoutier A.O.P.....		45.00€	
Châteauneuf-du-pape « Château Mont-Redon » A.O.P.....		75.00€	154.00€
Châteauneuf-du-pape « Domaine du Vieux Télégraphe » A.O.P		133.00€	282.00€

	37,5cl	75cl	Magnum
<b>ROSÉ</b>			
Luberon, « Loulou Charmeuse », A.O.P.....		25.50€	
Côtes de Provence Miss Valentine I.G.P.....		26.00€	
Côtes de Provence Miraval Studio A.O.P.....		27.50€	49.50€ 3L=110€
Côtes de Provence Miraval A.O.P.....	23.00€	44.00€	82.00€ 3L=180€
Côtes de Provence Maison Sainte Marguerite A.O.P.....		45.00€	
<b>ALSACE</b>			
<b>BLANC</b>			
Riesling « Willm » A.O.P.....		25.40€	
<b>BORDELAIS</b>			
<b>ROUGE</b>			
Bordeaux « Beau Mayne » Dourthe A.O.P.....	15.50€	23.40€	
Saint Emilion « Le Clocjher » Dourthe A.O.P.....	19.70€	32.40€	
Moulis Château Moucaillou A.O.P.....		65.00€	
<b>BEAUJOLAIS-BOURGOGNE</b>			
<b>ROUGE</b>			
Juliéas J-Marc Monnet « Domaine châtaignier Durand » A.O.P		32.90€	
Brouilly F Trichard A.O.P.....		33.90€	
Pommard Domaine Parigot « les riottes » A.O.P.....		80.50€	
<b>BLANC</b>			
Bourgogne Aligoté « Buissonnier » les vignerons de Buxy A.O.P		24.90€	
Chablis Domaine William Fevre A.O.P.....		49.00€	96.00€
<b>VAL DE LOIRE</b>			
<b>ROUGE</b>			
Bourgueil Domaine de la Chanteleuserie « Alouettes » A.O.P		24.90€	
Menetou –Salon « Les bornés » Henry Pellé A.O.P.....		38.00€	
<b>BLANC</b>			
Sancerre « La reine Blanche » Reverdy et fils A.O.P.....		34.60€	70.50€
<b>CHAMPAGNE</b>			
Lhuillier brut tradition.....		46.00€	
Ruinart brut.....		94.00€	
Ruinart blanc de blanc.....		155.00€	281.00€
Ruinart Rosé.....		130.00€	
Deutz		85.00€	200.00€
<b>VINS PÉTILLANTS</b> blanc de blanc.....		22.00€	

<b>Eaux minérales</b>	25cl	33cl	50cl	Litre
Perrier, Vichy		3.90€		
Eau de Perrier, Vittel, San Pellegrino			4.90€	5.90€
<b>SODA, JUS DE FRUITS</b> .....	3.90€	3.90€		
<b>BIÈRE pression blonde</b> .....	3.80€			
<b>BIÈRE supérieure pression</b> .....	4.50€			



# NOS FOURNISSEURS

**Désireux de vous offrir une prestation de qualité, nous travaillons des produits frais avec des producteurs locaux.**

**Viandes de bœuf** génisse fleur d'Aubrac, élevée et sélectionnée à la ferme familiale par Sébastien BROUZES. Une viande de qualité, du producteur au consommateur

**Farçous, pâté** : fait maison

**Aligot** : fait maison

**Porc** : Porc de montagne de l'Aveyron, société Nord Aveyron Porc, Espalion

**Tripoux/terrine** : La Naucelloise, Naucelle

**Charcuteries** : Lozère viande, Marvejols

**Poissons** : Sarl Garonne Marée Atlantique

Truite Bio des Monts d'Aubrac, Nicolas Mairiniac, Argences en Aubrac



**Pains** : Boulangerie Anne et Pascal Auriat, Laguiole  
Boulangerie Pouget Gonçalves, Laguiole  
Boulangerie Roux, Laguiole

**Légumes et fruits** : Teil et fils, Campouriez  
Veyre Primeurs, Laguiole  
S.A.S Moulhon, Lioujas

**Fromages, tome et aligot (sous vide)** : Coopérative fromagère Jeune Montagne, Laguiole

**Glaces artisanales** : Glaces des Alpes

**Boissons** : Les Vins d'Eric, Éric Bousquet, Espalion  
Marius Bonal, Onet-le-Château  
La Cave Ruthène, Pierre Bonnefous, Rodez  
Monier Henri : le Birlou  
Brasserie d'Olt, Saint Geniez d'Olt  
Maison Pouget : Prunes, Jus de fruits artisanaux  
EARL la Sihole : Saint Paulet de Caisson

NOUS POUVONS NOUS ADAPTER A VOS DEMANDES SPÉCIFIQUES : VÉGÉTARIENS...  
TOUS NOS PLATS SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR DES ALLERGÈNES ALIMENTAIRES.  
NOUS NOUS TENONS A VOTRE DISPOSITION POUR TOUS RENSEIGNEMENTS.

