

Entrées & Starters

<i>Velouté de légumes - croûtons et fromage râpé</i> <i>Vegetables soup - croutons and grated cheese</i>	4,00€
<i>Salade verte</i> <i>Green salad</i>	3,50€
<i>Salade de chèvre ou cantal chaud</i> <i>Green salad with toasts of goat cheese or Cantal</i>	6,00€
<i>Salade verte et pâté de campagne (Le Roquet)</i> <i>Green salad with "paté"</i>	6,00€
● <i>Bloc de Foie Gras de canard 70g</i> <i>Duck Foie Gras 70g</i>	9,00€
<i>Assiette de charcuteries de pays (Charcuterie de Paoli)</i>	9,00€

Plats & Main course

<u><i>Plats régionaux & Local cooking</i></u>	10.80€
<i>Aligot et saucisse (Coopérative Jeune Montagne à Laguiole)</i> <i>Aligot and sausage</i>	
● <i>Chou farci Stuffed cabbage</i>	
● <i>Lasagne au bœuf d'Aubrac et Cantal Aubrac beef & Cantal lasagna</i>	
<u><i>Plat du jour garni & Today's special</i></u>	10.80€
<u><i>Exemple de plats chauds :</i></u>	
● <i>Mignon de porc et pomme de terre Pork filet mignon with potatoes</i>	
● <i>Boeuf bourguignon et tagliatelles Beef bourguignon with pasta</i>	
● <i>Blanc de volailles et riz White chicken with rice</i>	
● <i>Lasagne de saumon et carottes Salmon lasagna, steamed carrots</i> <i>Etc...</i>	

Desserts & Desserts

<i>Assiette de fromages de pays</i> <i>Assortiment of local cheeses</i>	4.30€
<i>Yaourt nature ou aux fruits</i> <i>Plain or fruits yoghurt</i>	2,00€
<i>Fromage blanc confiture ou miel</i> <i>Soft white cheese</i>	3,00€
<i>Salade de fruits ou compote pomme avec cookies</i> <i>Fresh fruit salad or stewed fruit and cookies</i>	4,00€
<i>Sunday au caramel</i>	4,00€

Vins & Wines

<i>« Côtes de Provence » rosé 37,5cl</i>	7,00€
<i>« Bordeaux » rouge 25cl</i>	4,00€
<i>Verre de vin blanc, rouge ou rosé 18 cl</i>	3,50€

**Nos vins peuvent être sujets à changement suivant nos livraisons*
**Our wines may be subject to change following deliveries*

