

Nos desserts maison

A emporter : Pain d'épice maison 10€/500gr

A la carte

7€

.La flaune "Made in mangeoire" et sa crème glacée à la flaune
(dessert local à base de petit lait de brebis et fleur d'oranger)

.Le beffroi:biscuit, mousse châtaigne, mousse vanille, chocolat chaud

.Soufflé glacé au Grand Marnier maison

.Tarte selon l'humeur du chef

.Café et ses 3 gourmandises surprises surprises !!!!!

.Croustillant praliné,caramel beurre salé

.Sorbet mandarine arrosé de cointreau, pain d'épices maison

.Idée du jour

.Sorbet ou crèmes glacés de maître artisan, 2 parfums au choix:
Citron, mandarine, vanille bourbon, réglisse,
cannelle, chocolat, flaune,
accompagnés de chantilly
et pain d'épices maison.

Tous nos desserts sont maison sauf les glaces et sorbets.

Les Apéritifs

Les Apéritifs régionaux sont aussi vendus à emporter

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

Cocktail au Champagne (Champagne, Cointreau, 1/2 sucre parfumé Angostura) 12cl	9€
Coupe de champagne 12cl	8€
Kir Royal (pêche, violette, châtaigne, mûre, cassis, pamplemousse) 12cl	8€
Blanc de Blanc pétillant (pêche, violette, châtaigne, mûre, pamplemousse ou cassis) 12cl	4€
Communard (Crème de cassis et vin rouge) 12cl	3,5€
Rosé pamplemousse 12cl	3,5€
Blanc Cassis 12cl	3,5€
L'Eglantine des Causses 6cl	4,5€
Gentiane de l'Aveyron 6cl	4,5€
Vin de coing 6cl	4,5€
Hydromel 6cl (Miellerie des grands causses)	4€
Epine du Lèvezou 6cl	5€
Américano maison 10cl	6€
Martini blanc, rouge 5cl	4€
Campari 5cl	4€
Pastis des Homs 3cl	4,5€
Ricard, pastis 5cl 2cl	2,5€
Whisky 4cl :Laphroaig 10 ans Islay Single malt	7€
:Aberlour	7€
:Thé Macallan fine Oak 12 ans Single malt-scotch whisky	8€
Bière artisanale la templière (ambrée)	4,5€
Pression Heineken 25cl	3€
50cl	5€
12,5cl	2€
Jus de fruits (pomme,orange,tomate)	3,5€
Soda (orangina, coca, coca zéro)	3,5€
Limonade nature la délicieuse	4€
Limonade aromatisées (myrtille,figue,orange)	4,5€
Perrier	3,5€
Sirop	2,5€

Une liste écrite de tous les plats contenant des allergènes est
à votre disposition sur simple demande, elle est conservée sur le lieu de distribution.

La Carte

Les Coquillages

12 Huîtres Bouzigues en direct du producteur Mr Soulié	18€
6 Huîtres Bouzigues en direct du producteur Mr Soulié	10€
6 Huîtres Bouzigues chaudes en persillade	14€

Les Charcuteries

Saucisse à l'huile	9€
Charcuterie (Jambon de pays, mi-cuit de foie gras, saucisse à l'huile).....	19€

Les Entrées chaudes

Velouté de potiron, tuile de parmesan, espouma d'orange.....	12€
Croustillant de ris d'agneau, condiment crémeux à l'ail.....	15€

Les oeufs bio

Omelette aux cèpes et sa verdure	16€
2 Brick à l'oeuf bio, sauce meurette.....	12€
Omelette au Roquefort et sa verdure	12€

Les Entrées froides et salade

Salade verte	6€
Salade de petits chèvres chauds panés et jambon de pays	15€
Terre et mer: sur un carpaccio de pied de porc effilochée de haddock fumé, magret de canard du Sud-Ouest façon gravlax, copeau de foie gras.....	16€

Les Foies gras de canard

Foie gras de canard frais poêlé parfumé au miel et ses griottes.....	19€
Mi-cuit de foie gras de canard au naturel, chutney pêches-gingembre.....	17€

Plats Cuisinés Maison

Jarret de porc à l'ancienne "cuit au bouillon" lentilles bio de Larzac.....	17€
---	-----

Gibier en saison de chasse (début novembre à fin février)

Rable de lièvre à la broche flambé au capucin, sauce saupiquet (1 pers) +/- .500g.....	39€
Pavé de cerf sauvage chassé sur l'Aubrac, grillé au feu de bois au genièvre.....	23€

Menu 51€

Foie gras frais de canard poêlé,
parfumé au miel et ses griottes

Ou

12 huîtres de Bouzigues en direct du producteur Jacques Soulié

Deux grosses gambas grillées au feu de bois

Filet de bœuf de l'Aubrac grillé au feu de bois

Le plateau de fromages de pays

Un dessert du chef

Menu 35€

Au choix

.Mi-cuit de foie gras de canard au naturel,
pain grillé au feu de bois, chutney pêches-gingembre.

.Croustillants de ris d'agneau, condiment crémeux à l'ail.

.Huitres de Bouzigues en direct
du producteur Jacques Soulié
6 chaudes en persillade ou 9 natures.

.Entrée du jour.

Au choix

.Pavé de cerf sauvage chassé sur l'Aubrac
grillé au feu de bois, au genièvre.

.Entrecôte race Aubrac grillée au feu de bois, sauce roquefort.

.Brochette de lotte snackée, sauce thaï.

.Le plat du jour

Les fromages de pays.

Un de nos desserts maison

Les spécialités Millavoises

Trénels (préparation à base de panse d'agneau) boucherie Delpont	15€
Saucisse aligot	15€
Aligot artisanal 300gr	8€

Les Grillades au Feu de Bois et Plancha

Sauce 2€: Roquefort, vanille, thaï, saupiquet,
condiment à l'ail, condiment chimichurri ou mayo maison

Viande de bœuf d'origine française

Côte de bœuf race Aubrac (1 pers) +/- 550gr	28€
Côte de bœuf fermier race Aubrac label rouge (2ou3 pers) +/- 1,4kg	69€
Filet de bœuf race Aubrac +/- 200g	26€
Filet de bœuf race Aubrac +/- 200g façon rossini	31€
Entrecôte race Aubrac +/- 300gr.....	26€
Magret de canard	21€
Brochette de rognons d'agneau.....	18€
Cotelettes d'agneau 3pièces.....	20€
Mixed grill d'agneau Aveyronnais: côte, épaule, rognon.....	23€
Brochette d'onglet de boeuf	19€
Andouillette AAAA	18€
Brochette de lotte, sauce thaï	24€
Seiche	16€
Saumon, sauce vanille.....	18€
3 grosses Gambas XXL	30€
Assiette de légumes a la plancha	19€

Les Fromages de Pays

La portion	10€
------------------	-----

Les Desserts

Un des desserts maison du chef	7€
Colonel (sorbets citron et vodka)	7€
Sorbets ou crèmes glacés	7€

Formule du Jour

Entrée du jour & Plat du jour 16 €

Plat du jour & Dessert 16 €

Entrée du jour & Plat du jour & Dessert 23 €

Côte de bœuf fermier race Aubrac
label rouge (2 ou 3 pers) +/- 1,4kg
69€

Assiette de légumes à la plancha
19€

Saucisse fraîche artisanale
coupée à la main
grillée au feu de bois
et son aligot
15€

Menu enfant
12€

(Servi jusqu'à 12 ans)

Velouté de potiron, tuile de parmesan

Saucisse grillée au feu de bois
ou saumon à la plancha

1 boule de glace artisanale, chantilly maison

Menu 25€

Au choix

.Terre et mer:sur un carpaccio de pieds de porc,
effilochée de haddock fumé,magret de canard du sud-ouest façon
gravlax,copeaux de foie gras.

.2 Brick à l'oeuf bio,sauce meurette.

.Velouté de potiron,tuile de parmesan,espuma d'orange.

.6 huîtres de Bouzigues en direct du producteur Jacques Soulié.

.Entrée du jour

Au choix

.Jarret de porc à l'ancienne "cuit au bouillon",
lentilles bio du Larzac.

.Seiche grillée au feu de bois et saumon
à la plancha sauce vanille.

.Mixed grill d'agneau fermier du Lévézou,
:épaule,rognon,côtelette.

.Brochette d'onglet de boeuf grillé au feu de bois,
condiment chimichurri.

.Plat du jour

le plateau de fromages de pays
ou
Un de nos desserts maison