

MENU

la **mangeoire**



Tél. 05 65 60 13 16

Menu 26€

Au choix

.Trio de boeuf race Aubrac : en carpaccio
: en tartare
: en croustillant chaud mayo maison.

.Sur une Déclinaison de tomates,
les bouchons de chèvre frais d'ici pesto de basilic,
jambon de Laguiole.

.Terre et mer : carpaccio de tête de veau,
magret de canard façon gravlax,
effilochée de haddock fumé,
copeaux de foie gras, quinoa.

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

.Entrée du jour.

Au choix

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

.Mixed grill d'agneau bio local (ferme du gasquet)
épaule, rognon, côte.

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

.Plat du jour.

.le plateau de fromages de pays,
ou

Un de nos desserts maison.

La Carte

Les Coquillages

12 Huîtres de Bouzigues en direct du producteur Mr Soulié.....19€
6 Huîtres de Bouzigues en direct du producteur Mr Soulié10€

Les Charcuteries

Saucisse à l'huile9€
Charcuterie (Jambon de pays, mi-cuit de foie gras, saucisse à l'huile).....19€

Les Oeufs bio de l'Aveyron

Omelette aux cèpes et sa verdure16€
Omelette au Roquefort et sa verdure12€

Les Entrées froides et salades

Salade verte6€
Salade de chèvres chauds panés et jambon de pays15€
Terre et mer : carpaccio de tête de veau, magret de canard façon gravlax,
effilochée de haddock fumé, copeaux de foie gras, quinoa16€
Trio de boeuf race Aubrac : en carpaccio
: en tartare
: en croustillant chaud mayo maison15€
Sur une déclinaison de tomates, bouchons de chèvre frais pesto de basilic,
jambon de Laguiole15€

Les Foies gras de canard

Foie gras de canard frais poêlé parfumé au miel et ses griottes19€
Mi-cuit de foie gras de canard au naturel, confit d'oignons
des cévennes au vin rouge18€

Plats Cuisinés Maison

Fricassée de ris d'agneau parfumée au noilly-prat21€

Menu 37€

Au choix

.Mi-cuit de foie gras de canard maison au naturel,
pain grillé au feu de bois, confit d'oignons
des cévennes au vin rouge.

.Cocotte de ris d'agneau de l'Aveyron
aux cèpes parfumés au noilly-prat.

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

.Entrée du jour.

Au choix

.2 Cailles grillées au feu de bois, tartine de genièvre.

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

.Steak de thon frais à la plancha, 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) de la boucherie Delpont.....15€
Saucisse aligot16€
Aligot artisanal 300gr9€

Les Grillades au Feu de Bois et Plancha

Sauce 2€: Roquefort, vanille, thaï, condiment aux herbes, mayo maison.

Viande de bœuf d'origine française

Côte de bœuf race Aubrac (1 pers) +/- 550gr28€
Côte de bœuf fermier race Aubrac label rouge (2ou3 pers) +/- 1,4kg69€
Filet de bœuf race Aubrac +/- 200g26€
Filet de bœuf race Aubrac +/- 200g façon rossini31€
Entrecôte race Aubrac +/- 300gr.....26€
Magret de canard21€
Brochette de rognons d'agneau.....18€
Cotelettes d'agneau 3 pièces.....20€
Mixed grill d'agneau Aveyronnais: côte, épaule, rognon.....23€
Brochette d'onglet de boeuf.....19€
Andouillette AAAA18€
Steak de thon, sauce thaï22€
Seiches16€
Pavé de saumon18€
3 grosses Gambas XXL30€
2 cailles grillées au feu de bois, tartine de genièvre25€
Assiette de légumes à la plancha19€

Les Fromages de Pays

La portion10€

Les Desserts

Un des desserts maison du chef7€
Colonel (sorbets citron et vodka)7€
Sorbets ou crèmes glacés7€

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.

Menu Végétarien 23€

Velouté glacé de petits pois,
espuma de menthe fraîche.

Les pascades à la plancha: roquette, Laguiole,
compoté tomates oignons au basilic.

Méli Mélo de fruits de saison.

Formule du Jour

Servi Midi & Soir : Semaine, Week-end & Jours Fériés

Entrée du jour & Plat du jour 17 €

Plat du jour & Dessert 17 €

Entrée du jour & Plat du jour & Dessert 24 €

Côte de boeuf fermier race Aubrac
label rouge (2ou3 pers) +/- 1,4 kg
69€

Assiette de légumes à la plancha
19€

Saucisse fraîche artisanale
coupée au couteau
grillée au feu de bois
et son aligot
16€

Menu enfant
13€

(Servi jusqu'à 12 ans)

Salade de tomates et chèvre frais

Jambon grillé ou saumon à la plancha

Soupe de fraises chantilly
ou 1 boule de glace artisanale, chantilly