

PIZZAS

Spéciales - Special

J'men fous de ma ligne - Crème fraîche, sauce tomate, lardons, camembert lardé, fromage, olives **16,20€**
Fresh cream, tomato sauce, bacon, camembert cheese, cheese, olives

Pousse au crime - Sauce tomate, viande hachée, piment, chorizo, oignons, poivrons, fromage, olives **16,00€**
Tomato sauce, minced meat, pepper, chorizo, onions, sweet pepper, cheese, olives

Camille - Sauce persillée, st jacques, crevettes, seiche, fromage, olives..... **17,90€**
Parsley sauce, scallops, shrimps, cuttlefish, cheese, olives

L'Aveyronnaise - Sauce tomate ou crème fraîche, jambon de pays, roquefort, fromage **14,90€**
Tomato sauce or fresh cream, ham, Roquefort cheese, cheese

Légumes - Sauce tomate, oignons, poivrons, tomates fraîches, fromage, olives **12,50€**
Tomato sauce, onions, sweet pepper, tomato, cheese, olives

Buffalo - Sauce tomate, viande hachée, oignons, fromage, olives..... **14,50€**
Tomato sauce, minced meat, onions, cheese, olives

Bergère - Crème fraîche, chèvre, roquefort, miel, fromage, olives **14,50€**
Fresh cream, goat cheese, Roquefort cheese, honey, cheese, olives

Jessie - Crème fraîche, st jacques, foie gras, crevettes, fromage, olives..... **17,90€**
Fresh cream, scallops, foie gras, shrimps, cheese, olives

Burrata - Sauce tomate, tomate fraîche, basilic, herbes de provence, huile d'olive, burrata et roquette..... **15,50€**
Tomato sauce, fresh tomato, basil, herbes de Provence, olive oil, burrata and arugula

Traditionnelles - Traditional

Margarita - Sauce tomate, fromage, olives **11,50€**
Tomato sauce, cheese, olives

Jambon - Sauce tomate, jambon, fromage, olives **12,50€**
Tomato sauce, ham, cheese, olives

Napolitaine - Sauce tomate, anchois, oignons, fromage, olives **12,50€**
Tomato sauce, anchovies, onions, cheese, olives

Chorizo - Sauce tomate, chorizo, oignons, fromage, olives **14,50€**
Tomato sauce, chorizo, onions, cheese, olives

Chèvre - Sauce tomate, chèvre, fromage, olives..... **14,50€**
Tomato sauce, goat cheese, cheese, olives

Quatre fromages - Sauce tomate, chèvre, roquefort, reblochon, fromage, olives **14,50€**
Tomato sauce, goat cheese, Roquefort, Reblochon cheese, cheese, olives

Le fromage de nos pizzas
est un mélange d'emmental
et de mozzarella

Burgers

La viande de nos burgers
est hachée au moment

Le Classique Cheddar steak haché 180g, pain hamburger, jambon de pays, salade, tomate, oignons, frites ... **16,80€** **19,80€**
minced steak, bread, bacon, egg, salad, onions, tomato, chips

Le Fromage le classique + fromage au choix (Roquefort, Reblochon, Chèvre) **16,80€** **19,80€**
classic + cheese (Roquefort, Reblochon, Goat cheese)

Le Road King steak haché 180g, pain hamburger, chorizo, poivrons, jambon de pays, salade, tomate, oignons, frites **18,50€** **22,50€**
minced steak, bread, chorizo, sweet pepper, ham, salad, tomato, onions, chips

Le Tantajo steak haché 180g, pain hamburger, foie gras, salade, tomate, oignons **24,00€**
minced steak, bread, foie gras, salad, tomato, onions

Salades - Salads

Burrata
Tomates anciennes, burrata, basilic, vinaigre balsamique, filet d'huile d'olive **15,80€**
Heirloom tomatoes, burrata, basil, balsamic vinegar

Chèvre chaud
Salade verte, tomate, chèvre chaud sur toast, jambon de pays, olives, noix **15,80€**
Salad, tomato, warm goat cheese on toasted bread, ham, olives, nuts

César
Salade verte, tomate, poulet pané, parmesan, croûtons, olives, œuf, anchois **17,50€**
Salad, tomato, paned chicken, parmesan, croutons, olives, egg, anchovies

Dégustation
Salade verte, tomate, gésiers, lardons, foie gras sur toast, jambon de pays, olives..... **18,90€**
Salad, tomato, gizzards, bacon, foie gras on toasted bread, ham, olives

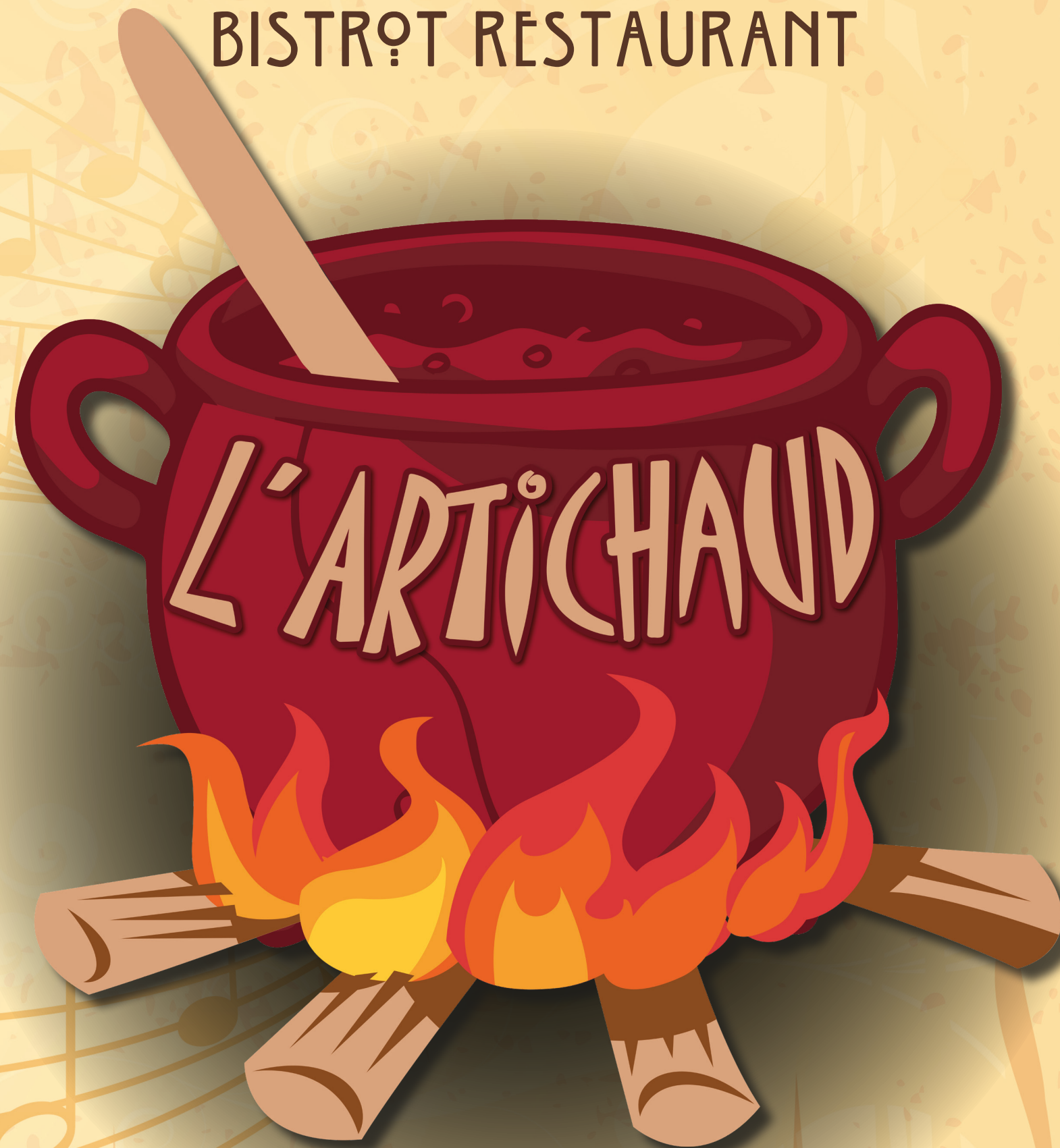
Larzac
Salade verte, tomate, oignons, toast roquefort et chèvre chaud,
jambon de pays, lardons, pomme de terre, olives **15,80€**
Salad, onions, tomato, Roquefort cheese and warm goat cheese on toasted bread, ham, bacon, potatoes, olives

Camemberts au four - Baked Camembert cheese

HC Camembert, légumes crus, assortiment de charcuterie **18,80€**
Camembert, vegetables (raw), assortment of charcuterie

Camembert au Four avec légumes crus **16,50€**
Baked camembert with vegetables (raw)

BISTROT RESTAURANT



Plats à emporter, Traiteur
et Déjeuner à la fourchette sur commande

Entrées - Starters



Nos Entrées et Tapas
peuvent être servis pour 2 ou 3

Duo de Foie Gras (terrine et façon Diego) avec sa compotée d'oignons..... 16,50€

Foie gras duo (terrine and Diego style served with mashed onions)

Carpaccio maturé Bœuf Aubrac..... 18,50€

Matured beef carpaccio

Carpaccio mixte Foie gras / Magret / Bœuf Aubrac..... 22,00€

Mixed carpaccio of foie gras, duck breast and beef

Tarte tiède d'Adila SPÉCIALITÉ MAISON : foie gras, confit de canard, morilles, salade..... 14,80€

Adila's warm tart SPECIAL DISH : foie gras, duck confit, morels, salad

Assortiment des 4 entrées pour 2 pers. 22,80€ pour 4 pers. 29,50€

Assortment of 4 starters

Tapas

Pan con Tomate Jambon de Pays..... 10,90€

Bread Tomato ham

Pan con Poivron Anchois..... 9,80€

Bread Sweet pepper Anchovies

Rabas à la Romaine 9,50€

Fried squid

Assiette de Couteaux à la Plancha et Tapenade..... 13,80€

Plateful of razor-shells a la plancha served with tapenade (mashed olives)

Assortiment des 4 tapas pour 2 pers. 18,00€ pour 4 pers. 26,50€

Assortment of Tapas

Pâtes - Pasta



Chorizo Pâtes, chorizo, oignons, poivrons, jambon cuit, crevettes 15,20€

Chorizo, onions, sweet pepper, ham, shrimps

Camille Pâtes, Saint Jacques, crevettes, seiche..... 19,80€

Scallops, shrimps, squid

Carbonara Pâtes, crème fraîche, lardons, oignons, oeuf..... 14,50€

Fresh cream, bacon, onions, eggs

Bolognaise Pâtes, sauce tomate, oignons, viande hachée..... 13,60€

Tomato sauce, onions, minced meat

Plats régionaux - regional dishes



Tête de Veau 18,80€

Fait maison

Tripoux Naucelle 17,80€

Nos viandes grillées



Grilled meat

Nos viandes sont maturées
entre 20 et 60 jours

Entrecôte Aubrac Origine France..... 9,50€/100g

Entrecôte Galice Origine Espagne..... 10,50€/100g

Entrecôte Charolaise Origine France 8,50€/100g

Faux Filet Charolais..... 6,80€/100g

Côte de Bœuf choisissez votre viande

Filet de Bœuf sauce aux morilles et lardons 27,80€

Filet de Bœuf au duo de Foie Gras 31,00€

Bavette Black Angus sauce aux morilles et lardons 17,50€

ACCOMPAGNEMENTS VIANDE

Os à la Moelle 4,00€

Sauce Roquefort *Roquefort sauce* 2,50€

Sauce Cheddar (frites) *Cheddar sauce* 1,50€

Mini Camembert au four (150g) *Baked camembert* 4,50€

Sauce Poivre *Pepper sauce*..... 2,50€

Sauce Morilles *Morilles sauce* 3,50€

Sauce Béarnaise *Bearnaise sauce* 3,50€

Tous nos viandes sont accompagnées d'une sélection de légumes et de croquette d'aligot

Tartare



Hachés au moment
et non préparés

Le Tartare - Aubrac

Standard or Giant

Simple 17,80€ Géant 20,50€

Le Compostelle d'Aubrac 24,80€

Viande hachée, piment d'Espelette, huile d'olive, pignons de pin torréfiés, citron vert

Minced meat, Espelette pepper, olive oil, roasted pine nuts, lime

Le Tourne Retourne..... 18,80€

Poêlé tourne/retourne

Cesar tartare Fried turn turns

Nos volailles - Our poultry



Magret de Canard entier - Race Mulard élevage Croix de Mounis Aubagnac *Duckbreast* 26,50€

1/2 Magret de Canard - Race Mulard élevage Croix de Mounis Aubagnac *Half duckbreast* 16,80€

1/2 Poulet fermier grillé - Race Cou nu rousse élevage Aubagnac (20km) *Half grilled farm chicken* .. 18,80€

Farandole de Magret au duo de Foie Gras *Grilled duckbreast with foie gras* 29,50€

Coquillages - Shellfish

Huîtres *Oysters*..... 17,50€/kg

Moules *Mussels* 8,00€/kg

Bouquet de 8 crevettes *8 prawns* 8,00€

Moules gratinées *Gratined mussels* 12,50€

Fait maison

Huîtres gratinées *Gratined oysters* 14,50€

Fait maison

Composez votre plateaux de coquillages

Côté Mer - Sea Side

Steak de Thon / Crevettes *Tuna steak / shrimp*..... 18,50€

Seiche / Crevettes *Cuttlefish / shrimp*..... 23,80€

Gambas *Large prawns*..... 24,50€

Mixte Seiche, Gambas *Cuttlefish, large prawns* 27,80€

Mixte Seiche, St Jacques, Crevettes *Cuttlefish, scallops, shrimp*..... 27,80€

Poêlée de St Jacques et Crevettes *Scallops and shrimp*..... 25,50€

Accompagnements : riz et légumes

Péché de Gourmandises

Salade : Burrata / Tomates Anciennes..... 15,80€

Tomates anciennes, burrata, basilic, vinaigre balsamique, filet d'huile d'olive

Tartare : Le Compostelle d'Aubrac..... 24,80€

Viande hachée, piment d'Espelette, huile d'olive, pignons de pin torréfiés, citron vert

Burger : Le Tantajo 24,00€

Steak haché (180g), pain hamburger, foie gras, salade, tomate, oignons

Viande : Filet de Boeuf au duo de Foie Gras..... 28,80€

Volaille : Farandole de Magret au duo de Foie Gras 29,50€



BURGERS SALADES
CAMEMBERTS

Carte des allergènes
sur demande