

# FORMULES DU MIDI

DU 5 AVRIL AU 28 JUIN  
DU 2 SEPTEMBRE AU 30 SEPTEMBRE

\*HORS WEEK-END ET JOURS FERIÉS

PLAT DU JOUR

14.00€

---

ENTRÉE DU JOUR

PLAT DU JOUR

17.00€

---

PLAT DU JOUR

DESSERT DU JOUR

17.00€

---

ENTRÉE DU JOUR

PLAT DU JOUR

DESSERT DU JOUR

18.50€

CAFÉ COMPRIS / COFFEE INCLUDED



# MENU ENFANT

12.00€

CROUSTI TENDERS

AVEC FRITES  
*fried chicken with potatoes*

**ou**

SAUCISSE

AVEC FRITES  
*Sausage with potatoes*

**ou**

STEACK HACHÉ AUBRAC

AVEC FRITES  
*Chopped Steak with potatoes*

**+**

GLACE 2 BOULES  
*Ice cream double scoop*

**ou**

GLACE BÂTONNET  
*Stick ice cream*

**+**

1 SIROP AU CHOIX  
*syrup*



# **MENU**

32.00€

## **ENTRÉE**

AU CHOIX, À LA CARTE

YOUR CHOICE, ON THE MENU

## **PLAT**

AU CHOIX, À LA CARTE

YOUR CHOICE, ON THE MENU

## **DESSERT**

AU CHOIX, À LA CARTE

YOUR CHOICE, ON THE MENU



# NOS ENTRÉES

**Tartare de saumon, mangue et mesclun** 18.50€  
*Salmon, mango and mesclun tartare*

**Salade de chèvre chaud:** 18.50€

SALADE, LARDONS, CHÈVRE EN 3 FAÇONS,  
SAMOUSSA, PANÉ, CARAMÉLISÉ.

*Salad, bacon bits, goat cheese in 3  
ways, samosa, breaded, caramelized.*

**Salade aveyronnaise:** 18.00€

SALADE, SAUCISSE GRILLÉE, POMMES DE  
TERRES SAUTÉES, ROQUEFORT, CROUTONS.

*Salad, grilled sausage, fried potatoes,  
roquefort, croutons.*

**Assiette Fraicheur** 18.50€

**Salade fermière:** 18.50€

SALADE, POULET, ŒUF MOLLÉ FRIT,  
CRUMBLE DE PARMESAN ET D'HERBES.

*Salad, chicken, fried soft-boiled egg,  
parmesan and herbs crumble.*

**Pérail chaud au lait de brebis, lard et  
tartine persillée** 19.00€  
(SUPP MENU 32 +3€)

*Warm Pérail (sheep cheese), bacon  
and parsley toast*

**Assiette de charcuterie régionales** 18.00€  
*Plate of regional charcuterie*



# NOS PLATS

|  |        |
|--|--------|
| <b>Pérail chaud au lait de brebis</b><br><i>Warm Pérail (sheep cheese)</i>                                 | 21.00€ |
| <b>Pavé de poisson et sa fondue aux poireaux</b><br><i>Selon arrivage</i><br><i>Fish fillet with leeks</i> | 22.00€ |
| <b>Seiches en persillade à la plancha</b><br><i>Grilled cuttlefish with parsley</i>                        | 22.00€ |
| <b>Saucisse grillée aligot</b><br><i>Aligot with grilled sausage</i>                                       | 17.00€ |
| <b>Magret de canard entier</b><br><i>duck breast</i>   | 23.00€ |
| <b>Ris d'agneau en persillade</b><br><i>Lamb sweetbreads with parsley</i>                                  | 22.00€ |
| <b>Tartare de bœuf race Aubrac</b> <i>Coupé au couteau</i><br><i>Aubrac beef tartare</i>                   | 21.00€ |
| <b>Entrecôte Aubrac 400/450gr XXL</b> MENU +3.00€<br><i>Aubrac steak</i>                                   | 27.00€ |

TOUS NOS PLATS SONT SERVIS AVEC UN ACCOMPAGNEMENT:  
ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRES / FRITES / RIZ / LEGUMES DU JOUR

SAUCES ROQUEFORT OU POIVRE + 1.50€



# **NOS BURGERS**

## **LE DUO**

FROMAGE DE BREBIS ET

ST NECTAIRE

20.00€

## **LE BERGER**

FROMAGE DE BREBIS

19.00€

## **L'AVEYRONNAIS**

ROQUEFORT

19.00€

## **L'Auvergnat**

ST NECTAIRE

19.00€

TOUS NOS BURGERS SONT FAITS AVEC DES STEAKS  
HACHÉS DE L'AUBRAC.

*All our burgers are made with Aubrac  
minced steaks.*



# NOS PIZZAS

## Les Basiques:

- Fromage:** 13.00€  
TOMATE, EMMENTAL.  
*Tomato, cheese.*
- Larzac:** 14.00€  
TOMATE, JAMBON, CHAMPIGNONS,  
EMMENTAL.  
*Tomato, ham, mushrooms, cheese.*
- Anchois:** 14.00€  
TOMATE, ANCHOIS, CÂPRE, EMMENTAL.  
*Tomato, anchovies, capers, cheese.*
- Pepperoni:** 13.50€  
TOMATE, OIGNONS, POIVRONS,  
CHORIZO, EMMENTAL.  
*Tomato, onions, peppers, chorizo,  
cheese.*
- 4 Fromages:** 14.50€  
TOMATE, CHÈVRE, CANTAL,  
ROQUEFORT, EMMENTAL.  
*Tomato, goat cheese, cantal, roquefort,  
cheese.*
- Raclette:** 15.00€  
CRÈME, LARDONS, FROMAGE RACLETTE,  
POMME DE TERRE, EMMENTAL.  
*Cream, bacon, raclette cheese, potato, cheese.*
- Miel:** 14.50€  
CRÈME, CHÈVRE, MIEL, AMANDES,  
EMMENTAL.  
*Cream, goat cheese, honey, almonds, cheese.*



# NOS PIZZAS

## Les Spéciales:

### **Le Philéas:**

CRÈME, MAGRET FRAIS, ASPERGES,  
FIGUES, FOIE GRAS MI-CUIT, EMMENTAL .  
*Cream, duck breast, asparagus, figs, semi-cooked foie gras, cheese.*

18.00€

### **La Millau Plage:**

CRÈME, EMMENTAL , POULET, ANANAS,  
OIGNONS, POMMES DE TERRES.  
*Cream, chicken, pineapple, onions, potatoes, cheese.*

16.00€

### **La Périgourdine:**

TOMATE, CHAMPIGNONS, GÉSIER,  
MAGRET, NOIX, EMMENTAL.  
*Tomato, mushrooms, gizzard, duck breast, nuts, cheese.*

16.00€

### **La Lucifer:**

TOMATE, POIVRONS, CHORIZO FORT,  
VIANDE HACHÉE.  
*Tomato, peppers, strong chorizo, minced meat.*

16.00€

### **La VIP:**

CRÈME, FONDS ARTICHAUT, MAGRET  
DE CANARD, CHAMPIGNONS, HUILE DE  
TRUFFE, ROQUETTE, PIGNONS.  
*Cream, artichoke bottoms, duck breast, mushrooms, truffle oil, salad, pine nuts.*

18.00€

### **La Charcutière:**

TOMATE, LARDONS, JAMBON BLANC ET  
DE PAYS, SALADE, VINAIGRE  
BALSAMIQUE, EMMENTAL .  
*Tomato, bacon, white and country ham, salad, balsamic vinegar, cheese.*

16.00€



# NOS DESSERTS

**Dessert du jour:** 7.50€  
*Dessert of the moment*

**Tarte au citron meringué:** 8.00€  
*Lemon meringue pie*

**Fondant au chocolat :** 8.00€  
*chocolate fondant*

**Crème brûlée:** 8.00€

**Profiterole Chocolat au lait praliné :** 8.00€  
*Milk chocolate praline profiterole*

**Pavlova aux fruits de saison:** 8.00€  
*Pavlova with seasonal fruit*

**Tiramisu au café:** 8.00€  
*Coffee tiramisu*

**Fouace perdue** 8.00€  
*Lost Fouace*

**Café gourmand:** 9.00€  
SUPPLEMENT MENU 2.50€

**Assiette de fromages:** 9.00€  
*Cheese plate*

## Glaces / Sorbets:

1 BOULE 3.50€

2 BOULES 5.00€

3 BOULES 6.50€

CHANTILLY + 0.50€

## Les classiques:

VANILLE / CHOCOLAT / CAFÉ / PISTACHE / RHUM-RAISIN / CARAMEL  
BEURRE SALÉ / MENTHE CHOCOLAT / COCO.

## Les sorbets

FRAISE / CITRON / FRAMBOISE / MANGUE / MELON.



# SUIVEZ NOUS SUR LES RÉSEAUX

