

CARTE du MIDI

LES ENTREES

- ASSIETTE DE CHARCUTERIES.....6.00€
- SOUPE FROIDE DU MOMENT & croûtons.....5.00€
- ENTREE A L'ARDOISE.....5.00€
- SALADE POISSON ou VIANDE- *Format entrée*.....7.00€

LES PLATS

CÔTÉ VIANDES

CÔTÉ POISSONS

LES SALADES REPAS – 15.00€

Poulet croustillant - Lardons
Cantal - Oignons - Croûtons
Salade verte & crudités

Toasts de brandade – Vinaigrette à l'Anchois
Oignons – Pommes de terre - Olives
Salade verte & crudités



LES WRAPS « GRAVLAX » – 17.00€

Bœuf d'Aubrac gravlax
Salade verte & crudités
Mayonnaise condimentée

Truite saumonée de St Frézal gravlax
Salade verte & crudités
Sauce fromage blanc aux herbes

LES BURGERS – 17.00€

Steak Haché de Bœuf d'Aubrac
Cantal – Oignons rouges confits
Salade - Sauce du Chef

Poisson du moment pané
Cantal – Oignons
Salade – Sauce tartare

LES GRILLS DU TERROIR – 19.00€



Rumsteak de Bœuf d'Aubrac
Jus de viande

Filet de truite saumonée de St Frézal
Fromage blanc aux herbes

Les accompagnements

Au choix pour tous les plats hors salades repas

Pommes de terre - Pépites de l'Aubrac // Poêlée de légumes de saison // Salade Verte

L'ARDOISE

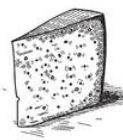
- ENTREE.....5.00€
- PLAT DU JOUR.....13.50€
- DESSERT.....5.00€

LES FORMULES à L'ARDOISE

- ENTREE/PLAT/DESSERT.....19.50€
- ENTREE/PLAT OU PLAT/DESSERT.....16.50€.

LES FROMAGES

- TRIO DE FROMAGES DE LA REGION : brebis / vache / chèvre5.00€
- FROMAGE BLANC AUX HERBES.....4.25€
- FROMAGE BLANC + COULIS ou MIEL ou SUCRE.....4.00€



LES DESSERTS

- DESSERTS à L'ARDOISE.....5.00€

Coté DU GLACIER

GLACES ARTISANALES – Lait Délices de Lozère

CREMES GLACEES :

Vanille / Chocolat / Pistache / Café / Noix de coco / Menthe-chocolat / Rhum-raisin / Yaourt / Fleur de lait

SORBETS :

Cassis / Citron / Framboise / Fraise / Pêche de vigne / Mangue

- 1 boule.....2.00€
- 2 boules.....4.00€
- 3 boules.....5.00€

Les petits bonus fait maison

- Chantilly1.50€
- Les Coulis1.00€
 - o Fraise
 - o Chocolat
 - o Caramel beurre salé
 - o Pêche/Abricot

