

Nos planchas apéros

La Millavoise :	13,00 €
Saucisse, chiffonnade de jambon de pays, pavé des Cazelles, Rondin, beurre, cornichons	
Millavoise : sausage, country ham chiffonnade, sheep cheese, butter, pickles	
L’Aveyronnaise :	13,00 €
Saucisse, jambon blanc, Roquefort, fromage de Laguiole, beurre, cornichons	
Aveyronnaise : sausage, cooked ham, Larzac sheep cheese	
Laguiole cheese, butter, pickles	
La fromagère :	13,00 €
Roquefort, Rondin, Laguiole, pérail, pavé des Cazelles	
Cheese : Roquefort, Rondin (sheep cheese), Laguiole cheese, Larzac sheep cheese	
Charcuterie du Viala du Tarn XXL	18,00 €
Plate with assorted Pork products	

Nos salades

	Petite	Repas
	small	big
La Larzac :	9,00 €	15,00 €
salade, tomate, jambon blanc, Pavé des Cazelles, œuf dur, croûtons, noix		
« Larzac » Salad: salad, tomato, ham, local cheese, hard boiled egg, croutons		
La Pérail :	9,00 €	15,00 €
salade, tomate, noix, fromage pérail sur toast chaud, miel		
salad, tomato, walnuts, Pérail cheese on hot toast, honey		
Gésiers :	11,00 €	18,00 €
salade, tomate, gésiers, croûtons, noix,		
salad, tomato, gizzards, croutons, nuts		
La Gourmande :	14,00 €	20,00 €
salade, tomate, gésiers, toast de foie gras, noix		
salad, tomato, gizzard, foie gras toast, walnuts		
Assiette Foie gras Maison :	20,00 €	
foie gras maison, toast, pain d’épices, confiture de figue		
homemade foie gras, toast, gingerbread, fig jam		
Assiette charcuterie du Viala/salade :	12,00 €	

Nos omelettes (œufs BIO, plein air)
servies avec frites maison et salade

Our omelets served with homemade fries and salad

Omelette nature	12,00 €
Plain omelet : eggs	
Omelette jambon fromage	14,00 €
œufs, jambon, fromage	
Ham cheese omelette : eggs, ham, cheese	

Nos Pâtes (Tagliatelles)

Pâtes carbonnara	14,00 €
Pâtes, lardons, oignons, persil, œuf	
Pasta, bacon, onions, parsley, egg	
Pâtes au Roquefort	14,00 €
Pâtes, crème, Roquefort	
Pasta, cream, Roquefort	

Menu du Bowling - 28,00 €

Soupe du jour
Soup of the day
ou
Assiette de charcuterie
Plate with assorted pork products
ou
Salade gésiers
gizzard salad
ou
Salade Mimosa (œuf-croûtons-noix)
Mimosa Salad (egg-croutons-walnuts)
ou
Saucisse Aveyron/Aligot
Aveyron sausage
ou
Faux filet de bœuf grillé
Grilled sirloin steak
ou
Tartare de saumon
Salmon tartare
ou
Pâtes au choix
Pasta of your choice
ou
Assiette de fromages
Assorted cheese plate
ou
Mousse au chocolat
Chocolate mousse
ou
Tarte poire Bourdaloue
et sa glace vanille
Pear pie served with vanilla ice cream
ou
Tulipe de fruits frais
fresh fruits salad

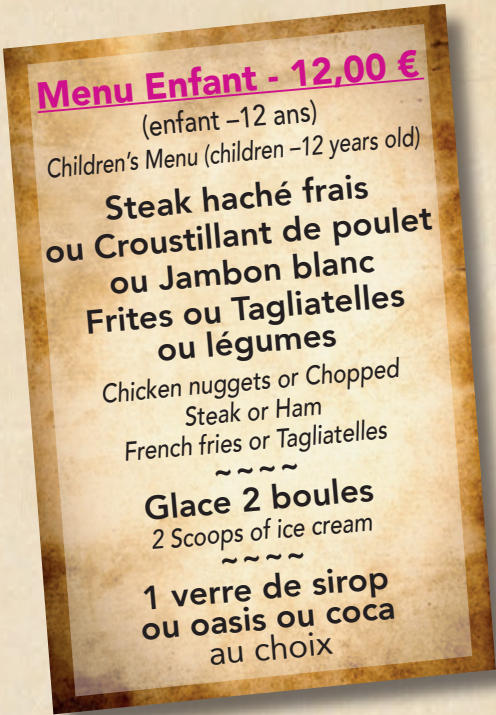
Nos Burgers

Our burgers

Tous nos burgers sont composés avec du bœuf frais français, du pain de Millau et servis avec frites maison et salade	
All our burgers are composed with fresh French beef and Millau bread and served with homemade fries and salad	
Burger Laguiole	16,00 €
Steak, salade, tomate, fromage Laguiole, sauce burger	
Steak, tomato, Laguiole cheese, burger sauce	
Burger du Larzac	16,00 €
Steak, salade, tomate, pavé des Cazelles, sauce burger	
Steak, tomato, Pavé des Cazelles cheese, burger sauce	
Burger bowling	16,00 €
Steak, salade, tomate, emmental, bacon, sauce burger	
Salad, tomato, emmental, bacon, burger sauce	
Double	+5,00 €

Tous nos prix s’entendent service compris et toutes taxes comprises. (All prices are service and taxes included.)
Un seul encaissement par table, adoptez WERO. (Only one payment per table.)
Nous n’acceptons pas le reglement par chèque bancaire ni tickets restaurant. (We do not accept payment by bank check nor restaurant tickets.)

TRUITES BIO : PISCICULTURE DE LA DOUBIE - VIANDES ORIGINE FRANCE - CHARCUTERIE DU VIALA DU TARN



Assiette Strike 25€

Vous êtes pressés, prenez un strike

Aveyronnais : Salade, tomate, charcuterie, côte d’agneau, aligot

Soupe du jour 14€

Spécialités régionales

Our Meals

Saucisse Aveyron / Aligot	16,00 €
Grilled sausage / aligot	
Tripous de Naucelle Aveyron	17,00 €
(spécialité régionale, 3 pièces)	
Tripous (local speciality, 3 pieces)	
Coufidou Aveyronnais	17,00 €
French stew	
Pérail du Larzac fondu	18,00 €
Charcuterie	
Melted sheep cheese - Charcuterie	
Assiette d’Aligot	8,00 €
Aligot	

Menu Gourmet - 36,00 €

Assiette de foie gras (maison)
Plate of foie gras
ou
Salade Gourmande (Gésiers - Foie gras)
Gourmet Salad (Gizzards - Foie gras)
ou
Salade Pérail chaud
Warm Goats’ Cheese Salad
ou
Soupe du jour
Soup of the day
ou
Filet de truite bio
de fontaine, Bio de la Dourdie
trout steak France
ou
Parmentier au canard
Duck parmentier
ou
Tartare de bœuf
French Beef tartare
ou
Côtes d’agneau
Lamb chops
ou
Assiette de fromages
Assorted cheese plate
ou
Dessert au choix
Dessert of your choice

Nos Poissons

Our Meals

Filet de truite bio de la Dourbie	17,00 €
Salmon or trout steak from France	

Nos Viandes origine FRANCE

Our Meals

Tartare de bœuf	19,00 €
Frites maison	
Beef tartare - Homemade fries	
Parmentier au canard	19,00 €
Duck parmentier	
Faux filet de bœuf grillé	19,00 €
Grilled sirloin steak	
Entrecôte de bœuf	29,00 €
Beef steak	
Côtes d’agneau aux champignons	25,00 €
Lamb chops with mushrooms	
Possibilité Aligot avec supplément	8,00 €
Sauces en supplément :	
Poivre vert ou Roquefort	
Extra sauces : green pepper or Roquefort	

Nos Fromages

Our Cheeses

Assiette de l’Aveyron	7,00 €
Laguiole, Roquefort	
Assorted Aveyron cheese plate	
Assiette du Larzac	7,00 €
Pérail, Rondin, Pavé des Cazelles	
Assorted cheese plate Larzac : Pérail, Rondin, Pavé	

Nos Desserts faits MAISON

Our Desserts

Mousse au chocolat	6,00 €
Chocolate mousse	
Tulipe de fruits frais	6,00 €
Fresh fruit salad	
Crème caramel	6,00 €
Caramel cream	
Tarte poire Bourdaloue et sa glace vanille	7,00 €
Pear pie served with vanilla ice cream	
Café gourmand	7,00 €

Nos Glaces artisanales

Our Ice creams

Café, Caramel ou Chocolat Liégeois	8,00 €
Vanille, Café, Caramel ou Chocolat, Chantilly	
Coffee or Chocolate Liegeois : Vanilla, Coffee or Chocolate, Whipped cream	
Coupe Jamaïque	8,00 €
Rhum raisins, Café, Chantilly	
Jamaica Cup: Rum raisin, Coffee, Whipped cream	
Pêche Melba	8,00 €
Vanille, Oreillons de pêche, Chantilly	
Peach Melba : Vanilla, Chunks of peaches, Whipped cream	
Poire Belle Hélène	8,00 €
Vanille, Poire au sirop, Chantilly	
Pear Belle Helene: Vanilla, Pear syrup, Whipped cream	
Banana Split	8,00 €
Banane, glace Vanille, Fraise, Chocolat, Chantilly	
Banana, Vanilla, Strawberry, Chocolate ice cream, Whipped cream	
Dame Blanche	8,00 €
Vanille, Chocolat Chaud, Chantilly	
Dame Blanche: Vanilla, Hot chocolate sauce, Whipped cream	
Colonel : Citron, Vodka*	9,00 €
Trou Normand	9,00 €
Pomme avec Calvados*	
Coupe 2 boules	4,50 €
2 Scoops of ice cream	
Coupe 3 boules	6,50 €
3 Scoops of ice cream	
Supplément Chantilly	2,00 €
Extra Whipped cream	

Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition au niveau de la caisse.
Information on the allergens present in the dishes is available at the checkout.

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé