

En semaine, le midi uniquement

- **Menu complet 16.50€**

Entrée, plat, fromage, dessert,
1/4 vin
café compris

- **Formule 12€**

Entrée / plat ou plat / dessert
1/4 vin
café en supplément

- **Plat du jour 9€**



**Pour un supplément de 4€
il est possible de déguster l'estofinade en plat.
Alors faites-vous plaisir !!!**

Idem pour la tête de veau, sauce gribiche et pommes de terre au four.

Assiette Saint-Jacques 14€

Salade garnie de charcuterie, farçou, estofinade, cabécou de chèvre.

*Si les cuisines sont fermées, après 14h,
seule l'assiette St-Jacques sera servie !*

Menu régional « le Saint-Jacques »

27€ hors boissons

servi le midi (semaine et dimanche)



A la carte

Terrine de foie gras maison, confit d'oignons et fouace perdue (+ 3€)	12€
Ou	
Cassiolette ris d'agneaux de saison	10€
Ou	
Cake au roquefort de saison	8€
Ou	
Salade aveyronnaise : farçou maison et charcuterie de pays	8€ entrée
	13€ repas
.....	
Pavé de veau d'Aveyron, sauce cèpes, légumes de saison et truffade ou frites	15€
Ou	
Cuisse de canard confite, légumes de saison et truffade ou frites	15€
Ou	
Estofinade	14€
Ou	
Tête de veau sauce gribiche et pommes de terre au four	12€
.....	
Assiette de fromages régionaux	5€
Ou	
Fromage blanc (nature, sucre ou confiture maison)	4€
.....	
Dessert du jour au choix	6€

Formule à 8€

- *Steak haché
ou saucisse
(suivant le jour)
servi avec des frites
- *Glace, compote à boire
ou dessert du jour
(supplément de 2€)



Formule à 10€

- *Charcuterie
- *Steak haché
ou saucisse
(suivant le jour)
servi avec des frites
- *Glace, compote à boire
ou dessert du jour
(supplément de 2€)