

L'EN-CAS DU MATIN • 9h30 à 11h

LA FOUACE

est un gâteau traditionnel d'origine typiquement aveyronnaise. Sa recette respecte au plus près la tradition aveyronnaise donnant une pâte cuite serrée mais tendre. Elle est parfumée à la fleur d'oranger.

tranche de fouace de Roux, un peu perdue...	2,50 €
tranches de cake aux noix de pays, tiédies	1,90 €

LA PASCADE

& les farçous s'accommodaient de nombreuses façons...

pascade, œufs brouillés, chou atlas & fritons de porc	8,30 €
pascade épinards & râpée de "vieux Rodez"	5,00 €
petarina oignons, pommes rôties & boudin de Serin	5,70 €

LES TRIPOUS

*servis autrefois avant la messe, au retour d'une partie de chasse...
Chaque région de l'Aveyron s'identifie par une composition particulière.*

tripous de Savy, légumes & un condiment raisins	15,00 €
trenel de Delpont, que nous grillons, une belle salade	15,00 €

LES ŒUFS

tout simplement, une autre façon de goûter les œufs.

œufs farcis, 3 pièces un lit d'oignons mouillés au vin de Marcillac	5,50 €
œufs à la coque, 3 pièces mouillettes au fromage	5,20 €

LA CHARCUTERIE

*conservée dans le sel, séchée, fumée ou fraîche a du caractère en
Aveyron... pâté de foie, pâté de tête, pastre, chacun y va de sa recette.*

pâté de foie de Mas, copeaux de céleri & carottes - pour 2 personnes	18,00 €
saucisson de Serin, salade de pommes de terre au 'raspet' - pour 2 personnes	22,00 €

L'EN-CAS DE MIDI • 12h à 14h30

LE MIWAM

*à la commande, entre 2 couches de céréales bio & complètes
des légumes, des poissons, des viandes, cuits à l'étouffée...
Une touche de condiment.*

chèvre, chou-fleur, champignons, noix ; condiment céleri/gingembre « 15 mn »	8,80 €
potimarron, mulot, pomme, citron confit ; condiment butternut « 15 mn »	9,30 €

chou atlas, veau, oignons doux, persil ; condiment carotte/moutarde à l'ancienne « 15 mn »	8,80 €
---	--------

JUSTE FRUIT, JUSTE CHOCOLAT

une certaine idée de ce que doit être une tarte du moment.

tarte du moment chocolat/praliné <i>poudré</i> , glace vanille « 10 mn »	5,50 €
tarte du moment clémentine, glace au Grand Marnier « 10 mn »	6,00 €
tarte du moment ananas, glace pistache « 10 mn »	6,00 €

LE QUATRE-HEURES • 15h30 à 18h

LE BOURRIOL

*à base de seigle, de froment, de pomme de terre, mouillés de petit-lait,
jadis il remplaçait le pain.*

bourriol, ananas mariné, crémeux <i>caramélia</i> , meringues « 10 mn »	5,00 €
bourriol, mousse au chocolat, glace olive, touche d'olive « 10 mn »	5,50 €
bourriol, pommes <i>reinette</i> , mousse à la fouace, caramel « 10 mn »	5,50 €

DES GÂTEAUX

*nés d'une écoute, d'un oubli, d'un regard, d'un souvenir...
Des pâtisseries, des fruits à partager pour des plaisirs tout simples.*

le 15, pain épicé aux fruits confits - à partager-	12,00 €
le 15, cake aux carottes & noisettes - à partager -	7,00 €
le 10, pommes <i>reinette</i> en gelée délicate	3,90 €
le 7, comme avant : petit-beurre & café	0,90 €
le 6, figues & sablé au miel d'ici	2,90 €
le 5, tout chocolat à glisser dans le café	1,30 €