








Bar Gourmand

Service de 10h00 à 16h00

Bières artisanales





| | |
|---|--------|
| Bière de l'Aubrac 33cl <i>Blonde, Blanche ou Ambrée</i> (1) | 5,50 € |
| Bière de Beau Soleil 33cl <i>Blonde, Brune, Rousse ou Noire</i> (1)  | 6,00 € |
| Bio de Printemps 33cl <i>Blonde légère</i> (1)  | 6,00 € |
| Belle de Fruits 33cl <i>Blonde légère, aromatisée à la fraise et à la framboise</i> (1) | 6,00 € |
| Sabetz que Lèu 33cl <i>Blonde forte aux notes de fruits exotiques</i> (1) | 5,70 € |
| Impérial Mandala 33cl <i>Ambrée double IPA, amère et fruitée</i> (1)  | 6,30 € |
| Frênette nature 33cl <i>Alternative à la bière à base de feuille de frêne</i>  | 5,50 € |

Apéritifs d'ici




| | |
|--|--------|
| Pastis Aveyronnais 45° / 2,5 cl <i>Parfumé aux herbes de l'Aubrac</i> | 2,50 € |
| Gentiane d'Aubrac 16° / 6 cl | 5,00 € |
| Vin aux arômes du Massif 15° / 6 cl (4, 6)  | 3,50 € |
| <i>Cerise, Noix, Sauge ou Romarin</i> | |
| Gentyle 16° / 6 cl | 5,00 € |
| <i>Mélange subtil de gentiane et de myrtille</i> | |
| Kir vin blanc / 12cl (6) | 4,00 € |
| <i>Myrtille, Mûre, Châtaigne, Framboise</i> | |
| T d'Aubrac 25° / 6 cl | 6,00 € |
| <i>Liqueur apéritive à base de Calament sauvage</i> | |
| Ratafia 17° / 6 cl (6) | 4,50 € |
| <i>Moût de raisin et eau de vie de marc vieillis</i> | |
| Quina 16° / 6 cl (6) | 4,50 € |
| <i>Vin rouge à la gentiane et à l'orange</i> | |
| Cocktail «Spritz Aveyronnais» / 12 cl (6) | 7,00 € |
| <i>Mélange subtil de Quina, de pétillant d'Estaing et d'orange</i> | |
| Whisky Twelve 36 mois « Basalte » 48° / 4 cl | 8,00 € |
| <i>Assemblage de 6 fûts: Bourbon, Porto, Pineau des Charentes, Monbazillac, rhum et fûts neufs.</i> | |

Allergènes : 1.gluten, 2.poisson, 3.lait, 4.fruits à coque, 5.moutarde, 6.sulfites, 7.œuf

Se rafraîchir

| | |
|---|--------|
| La Limonade artisanale Nature 27,5 cl  | 4,00 € |
| La Limonade artisanale Parfumée 27,5 cl  | 4,60 € |
| <i>Sureau, Gentiane, Myrtille, Châtaigne, Orange</i> | |
| Le Colt Cola artisanal 27,5 cl  | 4,40 € |
| Thé d'Aubrac glacé maison | 3,50 € |
| Sirop de Pays  | 3,50 € |
| <i>Rose, Framboise, Cerise, Coquelicot, Gentiane, Myrtille, Thé d'Aubrac, Fleur de Sureau</i> | |
| Sirop à l'eau | 2,30 € |
| <i>Grenadine, Citron, Orange, Menthe</i> | |
| Eau gazeuse Vals 33 cl | 4,00 € |
| Jus de fruits artisanal 25 cl | |
| <i>Pomme</i> | 2,60 € |
| <i>Poire</i> | 3,00 € |
| <i>Pomme & Coing</i> | 3,50 € |
| <i>Raisins</i> | 3,50 € |

Vins locaux

| | Verre 15cl | Bouteille 75cl |
|---|------------|----------------|
| Vins Rouges (6) | | |
| AOP Marcillac, Domaine du Cros «Lo Sang del País» | 5,50 € | 21,00 € |
| AOP Marcillac, Domaine des Costes Rouge, «Tandem»  | 6,00 € | 24,00 € |
| AOP Côtes-De-Millau, Domaine Montrozier, «Why Not» | 5,50 € | 22,00 € |
| AOP Entraygues-Le-Fel, Domaine Méjanassère | 5,30 € | 20,00 € |
| Vins Blancs (6) | | |
| IGP Aveyron, Domaine de Valady, Blanc du Vallon | 5,10 € | 20,00 € |
| AOP Entraygues-Le-Fel, Domaine Méjanassère | 5,40 € | 21,00 € |
| AOP Côtes-De-Millau, Domaine du Vieux Noyer  | 5,60 € | 22,00 € |
| Vins Rosés (6) | | |
| AOP Entraygues-Le-Fel, Domaine Méjanassère | 5,40 € | 21,00 € |
| AOP Côtes-De-Millau, Domaine du Vieux Noyer  | 4,60 € | 18,00 € |

Pour accompagner 6,00 €

Tioule à picorer : saucisson, cube de Laguiole aux olives & farçons (pour 2 personnes) (1, 3, 7)



Se restaurer

Pour commencer...



Soupe des Neiges : velouté de pommes de terre cuites dans un bouillon de jambon, accompagné de croûtons & de fromage de Laguiole râpé (1, 3)

7,00 €

Croq'Aligot : petit pain aux fines herbes garni d'Aligot (1, 3, 5, 7)

7,00 €

Croq'Truffade : petit pain aux fines herbes garni de Truffade (1, 3, 5, 7)

7,00 €

Nos Salades

13,00 €

La Saint-Andéol : effilochée de jambon de pays, coppa, cou d'oie farci, fromage de Laguiole, chou rouge râpé, oignons confits & bouton d'ail des ours (3, 5, 6)

La Truyère : fromage de Laguiole, Ecir toasté, farçou, oignons confits, concassé d'olive & huile de ciboulette accompagnée de son chutney pomme-noix (1, 3, 4, 5, 6, 7)

Nos Ardoises



Le Burger revisité : farçou garni d'oignons confits, de bacon, d'un carpaccio de bœuf d'Aubrac, de fromage de Laguiole & de chutney pomme-noix (1, 3, 5, 6, 7)

13,00 €



Le Plateau de Fromages : assortiment des fromages locaux du moment, accompagné d'un chutney pomme-noix (1, 3, 4, 6)

13,00 €



La Tioule Charcuterie & Fromages : Pounti, farçou, saucisson & fromage de Laguiole (1, 3, 7)

13,00 €

Nos Tartines

12,50 €

Toutes nos tartines sont accompagnées d'une salade verte. (5, 6)



Tripous, lichette de moutarde & oignons confits (1, 5, 4)

Chou râpé, oignons confits & tome fraîche de l'Aubrac (1, 3, 5, 6)



Pommes de terre, poitrine de porc fumée, fromage de Laguiole & poivre (1, 3)

Courgettes à l'orange, Ecir, miel & épice orange et genièvre (1, 3, 6)



Fines tranches de Bœuf cru de l'Aubrac, vinaigre réduit & huile de noix (1, 4, 6)

Tomates, tome fraîche de l'Aubrac, huile de noix & bouquet d'Aubrac (1, 3, 4, 6)



Truite fumée, Ecir, huile de ciboulette & olives (1, 2, 3)

Cou d'oie farci, chutney pomme-noix & moutarde (1, 5, 6)

