

# Carte des douceurs

## Nos Tartines Sucrées

8,00 €

- Fouace à la confiture de lait**, noisettes caramélisées & sa verrine de chantilly (1, 3, 4, 7)
- Fouace au chocolat** de Bonneval, crème fraîche ou chantilly & noisettes caramélisées (1, 3, 4, 7)
- Fouace à la confiture d'abricot/serpolet**, poivre & amandes effilées grillées (1, 3, 4, 7)
- Fouace à la confiture de poire vanillée**, zeste d'orange confite & noisettes caramélisées (1, 3, 4, 7)
- Fouace à la confiture de châtaigne**, faisselle & brisures de pain d'épice (1, 3, 4, 7)
- Fouace au fromage**, miel et bouquet d'Aubrac (1, 3, 7)
- Faisselle & miel** (3)
- Café croquant** : assortiment de gourmandises artisanales et d'une verrine de glace au miel (1, 3, 4, 7)

Supp. chantilly  
1,50 €

5,00 €

9,00 €

## Glaces & sorbets

Fabrication artisanale

- |                       |                  |
|-----------------------|------------------|
| Thé d'Aubrac (3, 7)   | Gentiane (3, 7)  |
| Miel (3, 7)           | Châtaigne (3, 7) |
| Noisette (3, 7)       | Groseille        |
| Chocolat (3, 7)       | Café (3, 7)      |
| Framboise             | Cassis           |
| Rose (3, 7)           | Myrtille         |
| Reine des près (3, 7) | Vanille (3, 7)   |

**Une Boule** 3,50 €  
**Deux Boules** 6,00 €

Supp. chantilly  
1,50 €

## À tout moment

**Aligot & saucisse**  
Coopérative «Jeune Montagne» (3) 15,00 €

**Pom'Aligot**  
4 croquettes d'Aligot frit (3) 6,00 €

## Petit-déjeuner

de 9h00 à 11h00

Tranches de pain grillées, fouace tiède, confiture & miel toutes fleurs

Boisson chaude et jus de fruits au choix (1, 3, 4, 7) 9,50 €

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

# Les Boissons

## Se réchauffer

- Café Espresso 1,90 €
- Café Double 3,50 €
- Grand café au lait (3) 4,00 €
- Café Viennois chantilly, noisettes (3, 4) 4,00 €
- Infusion Thé d'Aubrac 4,00 €  
*Calament Grandiflora tonifiante et digestive*
- Infusion Couleurs Aubrac 4,00 €  
*Mélange original de plantes cueillies autour d'Aubrac*
- Lou Rebiscoulet 5,00 €  
*Vin chaud et épices Orange/Genièvre*
- Chocolat Chaud (3) 3,50 €
- Chocolat Viennois chantilly, noisettes (3, 4) 5,00 €
- Golden Latté curcuma, gingembre (3) 5,00 €
- Thé Noir ou Fruits Rouges 4,00 €
- Thé matcha 4,50 €

## Se rafraîchir

- La Limonade artisanale Nature 25 cl 3,80 €
- La Limonade artisanale Parfumée 25 cl 4,00 €  
*Sureau, Gentiane, Myrtille, Châtaigne, Orange*
- Le Colt Cola artisanal 25 cl 4,00 €
- Thé d'Aubrac glacé maison 25cl 3,50 €
- Sirop de Pays 3,50 €  
*Rose, Framboise, Cerise, Coquelicot, Gentiane, Thé d'Aubrac, Fleur de Sureau*
- Sirop à l'eau 2,50 €  
*Grenadine, Citron, Orange, Menthe*
- Eau gazeuse Quézac 33 cl 4,00 €
- Jus de fruits artisanal 25 cl 2,60 €
- Pomme 3,00 €
- Poire 3,00 €
- Raisins 3,00 €
- Pomme & Coing 3,50 €

## Bières artisanales

- Bière de l'Aubrac 33cl (1) 5,90 €  
*Blonde, Blanche ou Ambrée*
- Bière de Beau Soleil 33cl (1) 6,90 €  
*Rousse ou Noire*
- Belle de Fruits 33cl (1) 6,40 €  
*Blonde légère, aromatisée à la fraise et à la framboise*
- Sabetz que Lèu 33cl (1) 6,00 €  
*Blonde forte aux notes de fruits exotiques*
- Impérial Mandala 33cl (1) 6,80 €  
*Ambrée double IPA, amère et fruitée*
- Frênette ambrée 33cl 6,00 €  
*Alternative à la bière à base de feuille de frêne*
- Ultima blonde sans alcool 33cl 5,70 €

## Vins Rouges (6)

- |  | Verre 15cl | Bouteille 75cl |
|--|------------|----------------|
| <b>AOC Marcillac</b> Domaine des Costes Rouge, «Tandem» 8,00 € | 8,00 €     | 35,00 €        |
| <b>AOC Estaing</b> Cuvée Saint-Jacques en Aubrac 5,60 €        | 5,60 €     | 28,00 €        |
| <b>AOC Entraygues-Le-Fel</b> Domaine Méjanassère 6,00 €        | 6,00 €     | 28,00 €        |

## Vins Blancs (6)

- |  | Verre 15cl | Bouteille 75cl |
|--|------------|----------------|
| <b>IGP Aveyron</b> Domaine de Valady, Blanc du Vallon 5,10 € | 5,10 €     | 20,00 €        |
| <b>AOC Entraygues-Le-Fel</b> Domaine Méjanassère 6,50 €      | 6,50 €     | 30,00 €        |
| <b>AOC Estaing</b> Cuvée de l'Amiral 4,90 €                  | 4,90 €     | 25,00 €        |

## Vins Rosés (6)

- |  | Verre 15cl | Bouteille 75cl |
|--|------------|----------------|
| <b>AOC Entraygues-Le-Fel</b> Domaine Méjanassère 6,00 €        | 6,00 €     | 21,00 €        |
| <b>AOC Marcillac</b> Domaine de Valady, Cuvée Tradition 4,50 € | 4,50 €     | 21,00 €        |
| <b>AOC Estaing</b> Cuvée des Brumes 4,50 €                     | 4,50 €     | 22,00 €        |

## Apéritifs d'ici

- Pastis Aveyronnais 45° / 2,5 cl 2,50 €  
*Parfumé aux herbes de l'Aubrac*
- Gentiane d'Aubrac 16° / 8 cl 5,00 €
- Vin aux arômes du Massif 15° / 6 cl (4, 6) 5,70 €  
*Cerise, Noix, Saugue ou Romarin*
- Gentille 16° / 8 cl 6,30 €  
*Mélange subtil de gentiane et de myrtille*
- Kir vin blanc / 12cl (6) 4,80 €  
*Myrtille, Mûre, Châtaigne, Framboise*
- T d'Aubrac 25° / 8 cl 9,00 €  
*Liqueur apéritive à base de Calament sauvage*
- Ratafia 17° / 8 cl (6) 6,00 €  
*Moût de raisin et eau de vie de marc vieillis*
- Quina 16° / 8 cl (6) 6,20 €  
*Vin rouge à la gentiane et à l'orange*
- Cocktail «Spritz Aveyronnais» / 12 cl (6) 7,00 €  
*Mélange subtil de Quina, de pétillant d'Estaing et d'orange*
- Whisky Twelve 36 mois « Basalte » 48° / 3 cl 9,90 €  
*Assemblage de 6 fûts : Bourbon, Porto, Pineau des Charentes, Monbazillac, rhum et fûts neufs*

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