



CARTE
RESTAURANT

PRIX TTC SERVICE COMPRIS

NOS PLATS

BURGER MICROPOLIS 19.50€

Pains briochés, steak haché de bœuf de l'Aveyron*, tomme de brebis*, oignons confits, sauce burger maison. Frites et salade.



ALIGOT SAUCISSE 18€

Saucisse de porc fraîche de l'Aveyron*, aligot aveyronnais*.

PLANCHE TERROIR 24€

Manchon de canard confit*, farçou aveyronnais*, aligot aveyronnais*, jambon de pays*, Roquefort*, confiture artisanale, salade verte et oignons rouges.

NOS SALADES

SALADE AVEYRONNAISE 17€

Batavia, tomates, dés de Roquefort*, jambon de pays*, sauce Larzamique*.

SALADE FRAÎCHEUR DU LARZAC  17€

Batavia, lentilles blondes*, betteraves, tomates, oignons rouges, croustillant de pérail de brebis, farçou végétarien, miel*, sauce Larzamique*.

SALADE CÉSAR 17€

Batavia, tomates, aiguillettes de poulet panées, Vieux Rodez*, croûtons, sauce César.

NOS SUPPLÉMENTS

ASSIETTE DE FRITES 5€

ASSIETTE DE LÉGUMES DU MOMENT  5€

ASSIETTE D'ALIGOT AVEYRONNAIS 7€

SALADE VERTE ET TOMATES  4,5€

*Découvrez l'origine aveyronnaise de nos produits en dernière page.

NOS DESSERTS

FLAUNE AVEYRONNAISE 7€

Tarte traditionnelle au fromage frais de brebis, dorée au four et aux notes de fleur d'oranger.



GÂTEAU À LA BROCHE FAÇON PROFITEROLE 8€

Gâteau aveyronnais composé de couches de pâte déposées une à une sur une broche, cuites au feu de bois avec boule de glace vanille, sauce chocolat et crème chantilly.

PANNA COTTA 6€

Coulis de myrtille artisanal ou Miel de Micropolis*

TRIO DE FROMAGES 8€

Roquefort AOP*
Pérail de brebis*
Laguiole AOP*

COUPE DE GLACE DU GLACIER DE L'AUBRAC* 2.5€

1 boule 2.5€

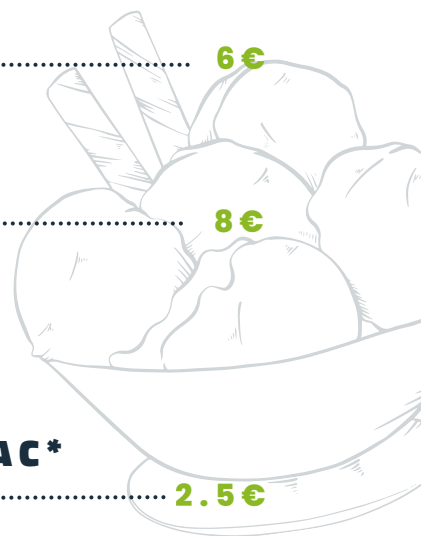
2 boules 4€

3 boules 6€

Parfums : Vanille, chocolat, fraise, citron, pistache, mangue, café.

SUPPLÉMENT CRÈME CHANTILLY 1.5€

SUPPLÉMENT COULIS CARAMEL OU CHOCOLAT 1€



LE MENU DES PITCHOUNS 13€

(Enfants jusqu'à 10 ans)

SIROP À L'EAU

+

SAUCISSE DE PORC FRAÎCHE DE L'AVEYRON* OU
AIGUILLETTES DE POULET PANÉES

ACCOMPAGNEMENT : FRITES

+

COMPOTE À BOIRE OU 1 POT DE GLACE VANILLE/CHOCOLAT

*Découvrez l'origine aveyronnaise de nos produits en dernière page.



* **L'AVEYRON** DANS VOTRE ASSIETTE

Découvrez l'origine de nos produits.

FARÇOU VÉGÉTARIEN - FABRIQUE AVEYRONNAISE - *ALMONT-LES-JUNIES*

ROQUEFORT - VERNIÈRES FRÈRES - *ROQUEFORT-SUR-SOULZON*

JAMBON CRU - PORC AVEYRON - *LA CAVALERIE*

PÉRAIL - FROMAGERIE PAPILLON - *ROQUEFORT-SUR-SOULZON*

JAMBON SEC - LE FRIBOUL - *MILLAU*

GLACE - GLACIER DE L'AUBRAC - *RODEZ*

LENTILLES - LES FRONTILLES - *CANET-DE-SALARS*

COLA DE BOYNE - BRASSERIE DE PEYRELADE - *RIVIÈRE-SUR-TARN*

BIÈRE - BRASSERIE DE L'AVEYRON - *RODEZ*

LIMONADE - BRASSERIE D'OLT - *SAINT-GENIEZ-D'OLT*

"VIEUX RODEZ" - SOCIÉTÉ FROMAGÈRE DE RODEZ - *ONET-LE-CHÂTEAU*

VINAIGRE LARZAMIQUE - FERME LES HOMS - *NANT*

ALIGOT - JEUNE MONTAGNE - *LAGUIOLE*

GÂTEAU À LA BROCHE - BISCUITERIE DES CAZES - *SAINT-AFFRIQUE*

MIEL DE MICROPOLIS - LES RUCHERS DU LARZAC - *MILLAU*

SIROP - MARIUS BONAL - *ONET-LE-CHÂTEAU*

MANCHON DE CANARD - LA FERME DU LÉVEZOU - *VEZINS-DE-LEVEZOU*

STEAK HACHÉ - ÉLÈVEURS DE L'AVEYRON

LIQUEUR DE MENTHE - POTIONS D'OC - *PONT-DE-SALARS*

PÉRAIL - BERGERS DU LARZAC - *LA CAVALERIE*

SAUCISSE DE PORC - MAISON BOUSQUET - *LUC-LA-PRIMAUBE*