

13€,50

### Formule Midi

du lundi au samedi midi sauf fériés

Entrée, plat, dessert du jour  
OU

Salade XXL du jour + Café douceurs

### Formule Maison plat/dessert

Le midi uniquement sauf dimanche et fériés

\*\*\*\*

Brochette de canard igp (fabrication maison)  
ou

Burger (pain, 180g boeuf, oignons frits, tomates cantal, sauce) 1.7.10  
ou

Tartare de bœuf «maison» préparé ou pas 9.3  
ou

Suprême de volaille grillé  
ou

Brochette de veau «ségala»  
ou

Confit de canard «sud ouest»

\*\*\*\*

dessert

17€,50

enfants - 10ans un plat commandé

= une boisson et un dessert enfant offert

Nos viandes sont françaises et de race avec traçabilité :

Aubrac, Limousine, Charolaise, IGP,  
Label rouge, Bleu-Blanc-Cœur



Tél. : 05 63 26 58 27

1A rue Antoine de Larroque - 82170 Grisolles

Bilan visuel sur RDV

23€

### Formule du chef

(entrée+plat+dessert ou café douceur)

\*\*\*\*

Assiette de jambon de pays et ses condiments ou  
Salade de gésiers confits 1

(salade, tomates, croûtons, oignons frits, gésiers, magret, balsamic) ou  
Salade Catalane 3

(salade, tomates, poivrons cuits, oignons, oeuf, olives) 5 ou

Salade de volailles (salade, poulet, magret) ou

Salade de Buffalo 8.7

(salade, tomates, mozzarella di Buffalo, huile d'olives vierge, pesto)

\*\*\*\*

Brochette de cœur de canard IGP (fabrication maison) ou  
suprême de volaille grillé ou

Confit de canard «sud ouest» ou

Burger : (pain, 180g bœuf, oignons, tomate, sauce, cantal) 1.7.10 ou

Tartare de bœuf «maison» préparé ou pas 9.3 ou

Brochette de veau «segala»

\*\*\*\*\*

Dessert



29€/prs

### Formule Aubrac 2 prs mini

CHARCUTERIES du Terroir

\*\*\*\*\*

Faux filet & brochette & filet de bœuf Aubrac,  
confiture d'oignons, frites, salade,  
sauce Roquefort

\*\*\*\*\*

Dessert

L'ardoise  
18.50€

Allergènes : 1 : Gluten - 2 : Crustacés - 3 : Œufs 4 : Poissons - 5 : Arachides  
6 : Soja - 7 : Lait - 8 : Fruits à coque - 9 : Moutarde - 10 : Sésame - 0 céleri

Supplément sauce du jour «maison» 1,50 €  
Aligot en remplacement du légume 3 €

### Entrées

- Salade Crudités : assortiment de 5 légumes 12.50 €
- Salade César : salade, croûtons, tomates séchées, œuf, poulet, parmesan, sauce césar. 1.3.7.9 11.00 €
- Salade César XXL: salade, croûtons, tomates séchées, Tomates fraîches, œuf, poulet pané frit, parmesan, 1.3.7.9 13.50 €
- Salade de volailles : salade, tomates séchées, émincé poulet & magret, oignons frits .1 11.50 €
- Salade Buffalo: tomate, mozzarella di buffala, assaisonnement huile d'olives vierge, pesto 8.7 12.00 €
- Salade Catalane : (tomates, poivrons cuits, oignons, oeuf, olives, thon, 3.4) 13.00 €
- Salade gourmande : salade, tomates, croûtons, gésiers, magret & foie gras, 1.9 12.50 €
- Salade de chèvre chaud au miel : salade, tomates, noix, croûtons, 2 cabécous, 1.7.8.9 12.00 €
- Salade VIP : salade, tomates, noix, croûtons, toast de jambon cru, cabécou & cantal grillé 1.7.8.9 13.00 €
- Assiette de jambon de pays et ses condiments 7 12.00 €
- Charcuterie du Terroir 7 17.50 €

### Les viandes (Duos plat à partager à 2 ou pas)

- L'entrecôte xxl 800 à 900g 44.00 €
- La cote de bœuf 1,2/1,5kg 59.00 €
- Le Cassoulet au confit de canard & foie gras 36.00 €

### Les viandes (La suite)

- Entrecôte de bœuf Aubrac 400g mini 27.00 €
- Steak haché maison «bœuf Aubrac 200g» 12.50 €
- Carpaccio de boeuf : filet, parmesan, pesto 7.8 22.50 €
- Tartare de boeuf : préparé ou pas 350g/400g 3.9 19.00 €
- Filet de bœuf mariné a la moutarde & poivre 9. 28.00 €
- Filet de bœuf au foie gras : poêlé & sel d'Espelette 35.00 €
- Faux filet de bœuf 400g mini 23.00 €
- Brochette de quasi de veau rose (2 pièces) 23.00 €
- Brochettes de cœur de canard IGP (2 pièces) 19.00 €
- Duo carpaccio et tartare de boeuf 3.7.9 25.00 €
- Magret de canard Français (servie entier) 22.00 €
- Suprême de volaille parfumé aux épices 9 13.50 €
- Cuisse de canard confite 15.50 €
- Saucisse grillée 12.00 €
- Tripoux de l'Aveyron 4 pièces pommes vapeurs 1.6.9 19.00 €
- Fish and chips de cabillaud 3.1 14.50 €

### Les Burgers :

- Le BIG Burger : (pain, bœuf 2x200g, oignons frits, tomates, salade, sce du chef, cheddar, rosti) 1.10.7 16.00 €
- L'Aveyronnais : (pain, bœuf 200g, oignons frits, tomates, sce du chef, bleu de brebis) 1.10.7.6. 14.00 €
- L'Auvergnat : (pain, bœuf 200g, oignons frits, tomates, sce du chef, cantal, rosti) 1.10.7.6 15.00 €
- Le Seguin : pain, boeuf 200g tomates, moutarde aux noix bûche de chèvre 1.7.8.9.10 14.50 €
- Rosti burger : (2 röstis, bœuf 200g, salade, ) 13.00 €
- Le Végétal : pain, steak de soja 2x100g, tomates, oignons frits, rosti, sauce du chef 1.10 15.00 €

• Les accompagnements : frites maison et salade

## La carte à vins

**Vin, au verre** 3.90 € 12,5cl  
Sélection de vigneron indépendants attachés à leurs terroirs et à leurs cépages. Tous élaborent leurs vins avec passion et selon des méthodes de vinification traditionnelles.

**Pichet** : 25cl : 3.90€ - 50cl : 7.50€ - 1 litre : 12.00€

**Vin du mois** 15.00€ 75cl

**Rouge :** 75cl 50cl  
AOP Fronton 19.00€  
AOP Gaillac 16.50€ 11.00€  
AOP Madiran 19.00€  
AOP Cabardès 19.50€  
AOP Faugères 22.50€  
AOP Pic saint loup 22.50€  
AOP Saint Emilion 29.00€

**Rosé :**  
VAOP Fronton 18.00€  
AOP Gaillac 16.50€ 11.00€  
AOP Provence 19.00€

**Blanc :**  
VDP Cotes de Gascogne 18.00€  
AOP Gaillac perlé 16.50€  
IGP Fronton doux ou sec 16.50€

**Champagne :**  
Champagne sélection 39.00€

## Les boissons

**Les eaux :**  
Gazeuse : litre : 4.50€ 1/2 litre : 3.00€  
Plate : 4.00€ 3.00€

**Sodas & jus de fruits** 3.50€

**Bière pression «Paulaner»:** 33cl : 4.00€ / 50cl : 6.50€ / L : 10.50€

Bière bouteille 4.00€  
Ricard - Pastis 4cl 4.50€  
Vin cuit 4cl 4.50€  
Kir (cassis, mure, pêche châtaigné, framboise, fraise) 10cl 5.00€  
Flute de champagne 10cl 10.00€  
Whisky-digestifs 4cl 5.00€  
Jack daniel's 6,50€  
Crèmes, liqueurs 8cl 6.00€  
La bouteille d'alcool /la btlle 49.00€

**Cocktails :**  
Mojitos 30cl: 8.00€ sans alcool : 6.00€  
Pina colada 30cl : 8.00€ / sans alcool 6.00€  
la carafe 1 litre : 24.00€  
Punch des îles 30cl: 8.00€ sans alcool 6.00€  
la carafe 1 litre: 24.00€

**Boisson chaude :** café Espresso : 2.00 € - Double café 3.50 €  
Thé/infusion: 3.00€ supp dose lait 0,20€

## Dessert

\* Supplément menu 3.50€

### Nos coupes glacées :

Café Liégeois : 1 boule vanille, 2 boules café, espresso, chantilly \* 6,50€  
Chocolat Liégeois : 1 boule vanille, 2 boules choco, chocolat chantilly\* 6,50€  
Caramel Liégeois : 1 boule vanille, 2 boules caramel, chantilly.\* 6,50€  
Coupe mont blanc : 3 boules vanille, crème de marron, chantilly \* 6,50€  
Coupe 2 boules : parfums au choix 4,50€  
Coupe 3 boules : parfums au choix \* 5,40€

### Nos coupes alcoolisées :

Colonel : sorbet citron vert avec vodka frappé \* 7,50€  
Trou Aveyronnais : sorbet poire, eau de vie de poire \* 7,50€  
Coconuts : glace noix de coco, malibu, rhum blanc \* 7,50€  
Fraisier : glace fraise, liqueur fraise des bois \* 7,50€  
After eight : glace menthe chocolat, piperment, sauce chocolat \* 7,50€

### Nos desserts :

Tiramisu 5,80€  
Panna Cotta 5,40€  
Crème brûlée 5,50€  
Désert du jour 5,40€  
Crème caramel beurre salé 5,40€  
Glace individuelle 3,50€  
Omelette Norvégienne individuelle au rhum 5,90€  
Cœur coulant au chocolat et sa crème glacée vanille 5,50€  
Assiette de fromages\* 7,50€  
Café gourmand\* (5 gourmandises) 7,50€  
Glaces : vanille,café,chocolat,fraise,caramel,noix de coco,rhum raisin,menthe choco, pistache  
Sorbets : cassis,citron,poire,framboise



05 63 68 13 69

**Ouvert du lundi au samedi midi, le vendredi et samedi soir  
fermé le dimanche**

Après 13h30 pour le service du midi et 21h30 pour le service du soir  
aucun menu ne sera servi

Toute l'équipe du restaurant vous propose une cuisine du terroir.

**Qu'est-ce que l'Aubrac ?**

L'Aubrac doit son nom à l'ancienne Dômerie d'Aubrac, à 1350m d'altitude.  
Aubrac tire son nom de «Alto Braco» qui veut dire «lieu élevé».

La carte du restaurant est composée de viandes grillées,  
on peut manger de la tête de veau, des tripoux  
et des spécialités d'Aubrac.  
Vous dégustez une viande tendre et de qualité.

Nous vous accueillons dans une ambiance conviviale,  
détendue et décontractée.

La viande qui vous est proposée est un pur produit des hauts plateaux de l'Aubrac. Pour obtenir cette viande tendre, persillée et d'une qualité exceptionnelle, des nutritionnistes animaliers redéfinissent régulièrement la composition de la ration alimentaire de l'élevage, laquelle est préparée quotidiennement : graines de lin cuites, colza, blé, orge, luzerne, pulpe de betteraves et foin de montagne issu de l'Aubrac sont garantis sans OGM. En outre, aucun traitement antibiotique préventif ou hormonal n'est administré aux animaux. Le Veau Rosé « Veau d'Aveyron et du Ségala » A la naissance, notre veau s'alimente uniquement du lait maternel. Plus tard, son alimentation quotidienne est complétée par un aliment à base de matières nobles (céréales, luzerne et minéraux).

**SALLE DE SPORT**

**EUROCENTRE**  
-Suivi Personnalisé  
-1300 m²  
-6h / 23h - 7J/7  
**05.62.22.59.03**

**EURL J C COUVERTURE**

**CHARPENTE - COUVERTURE**  
**ZINGUERIE**  
**06 46 42 75 09 / 05 63 02 54 83**  
[jc.couverture@yahoo.fr](mailto:jc.couverture@yahoo.fr)

**ImpriMerie Multicolor**

Tél. : 05 63 64 14 67  
Z.A. des Natures - rue des Peupliers - 82170 Grisettes  
Fax : 05 63 64 14 68 - Mail : [multi-color@wanadoo.fr](mailto:multi-color@wanadoo.fr)  
RCS : 514 845 561

**euroTIP**  
Depuis 1989

- ÉTANCHÉITÉ, ISOLATION, VÉGÉTALISATION
- REVÊTEMENT DE SOL EN RÉSINE, CUVELAGE, PISCINES ET GELCOAT POLYESTER

285, route de Toulouse - 82170 POMPIGNAN  
Tél. : 05 63 64 10 10 - Fax : 05 63 02 69 93  
E.mail : [info@eurotip-sarl.fr](mailto:info@eurotip-sarl.fr) Site : [www.eurotip-sarl.fr](http://www.eurotip-sarl.fr)

**AGENCE RENAULT**

Même lieu mais... Nouvelle agence

**POMPIGNAN AUTOMOBILES**  
140, Route de Toulouse 82170 POMPIGNAN  
CONTACT : 05 63 67 31 50