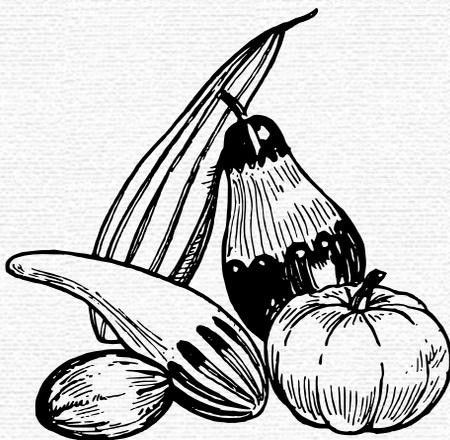


La carte

BY HC



Bienvenue,

L' équipe du Commerce vous propose un menu à base de produits frais et de saison. Nous nous efforçons de nous approvisionner auprès des producteurs locaux en veillant à la fraîcheur maximale des produits.

Nous sommes particulièrement vigilants quant à la traçabilité et à l'origine des matières premières. Ce désir de rechercher l'excellence peut conduire à l'absence de certains plats lors de votre visite. Ne nous en tenez pas rigueur, c'est la preuve de notre détermination à respecter nos engagements.

Notre carte évolutive prend en compte la saisonnalité des produits.

Amélie, Loïc, Enzo et Loïc sont à votre écoute pendant le service avec un objectif commun : vous faire passer un agréable moment !

Provenance des produits :

Pains (table et burger) : Boulangerie Albouy, Rieupeyroux

Viande :

***Filet de veau d'Aveyron & du Ségala : Boucherie P. Themines**

***Tête de veau : Sovia (Onet-le-Château)**

***Bœuf : Vache achetée entière et choisie avec la SARL PRIVAT à Rieupeyroux**

***Volaille : la ferme de l'hom (lunac), Sovia (Onet-le-Château)**

Boucherie - Charcuteries - Tripous

L. Bourthoumieu (Rieupeyroux)

Poisson : LEMOSIN MAREA / SOBOMAR

Fromages : Charade, Distrisud (Marssac-sur-Tarn), Ferme de la Roselle

Foie gras : Aveyron foie gras (Luc la Primaube) , Sysco France (St Sulpice)

Fruits & Légumes : Morlhon (Lioujas)

Breton (Olemps) : Œufs, jambon, poitrine fumée

FORMULES DU JOUR

Le midi en semaine

**Entrée,
Plat,
Dessert**

15.50€

**Entrée,
Plat,**

14.00€

**Plat,
Dessert**

14.00€

Plat unique

12.00€

Nos entrées

À LA CARTE

Carpaccio de Butternut, magret de Canard fumé et truffes
19.00€

Salade César
(poulet pané, parmesan, tomates, sauce César)
14.50€

Salade au toast de chèvre chaud et miel
14.50€

Salade de gésiers
18€

Ravioles aux escargots
16€

Omelette au jambon blanc ou Ciboulette
12€

La Tête de Veau à notre façon
13€

**Jambon de la ferme de Cabrol et
toast au bleu de la roselle**
18€



Nos plats

À LA CARTE

Le Filet de Veau d'Aveyron & du Ségala,

foie gras poêlé

29.50€

Tripous de Rieupeyrroux

16€

**Crémaillou chaud (fromage de la Roselle), cochonaille et
pomme de terre**

18€

Noisette d'Agneau en croute d'herbes et figues aux oignons

25€

Risotto aux fruits de mer et gambas

25€

Le Pendu de Gambas

à la compotée de tomates

26€

Notre Pavé de Bœuf

Sauce poivre

22€

Burger Big Del

(steak haché de bœuf, poitrine fumée, cheddar, sauce burger maison)

17€

Tartare de Bœuf traditionnel coupé au couteau 250gr

20€

Tartare de Bœuf à l' Italienne 250gr

23€



Toutes nos viandes et poissons sont servis avec des légumes et féculant ou frites (congelées) et salade

ME

“HC”

NU

29€

**Carpaccio de Butternut
magret de Canard fumé et truffes.**

ou

**Jambon de pays de la ferme de Cabrol
Toast au bleu de la roselle**

ou

Ravioles aux escargots

ou

Salade de Gésiers



Pavé de Bœuf

Sauce poivre

ou

Noisette d'Agneau en croute d'herbes

ou

Risotto aux fruits de mer et gambas

ou

Tripous de Rieupeyrroux



Dessert au choix



Mise en bouche

à suivre

Tête de veau à notre façon

à suivre

Filet de veau d'Aveyron & du Ségala & son foie gras poêlé

à suivre

L'assiette de fromages

à suivre

Dessert au choix

Allergies présentes : Arachides, poisson, céleri, lait, anhydride sulfureux et sulfites, moutarde, œufs, céréales, soja, lupins, noix, graines de sésame

VIANDE D'ORIGINE FRANÇAISE

Notre sélection de Pâtes de "Past' Aveyron"

**Radiatori crème truffée et jambon de pays en
chiffonnade**
19€

**Coquillettes à l'emmental et chiffonnade de jambon
blanc**
13€

Bœuf Bourguignon Coquillettes
16€



Pour les pitchous

Jusqu'à 12 ans

MENU PETITOU

10€

Tenders de poulet maison

ou

Steak haché de bœuf frais

ou

Coquillettes au jambon

2 boules de glace

(La Laitière)

MENU DES GRANDS !

12€

Assiette de saucisson

Tenders de poulet maison

ou

Steak haché de bœuf frais

ou

Coquillettes au jambon

2 boules de glace

(La Laitière)

Nos desserts à la carte : 7.00€

Notre assiette de fromages locaux à la carte: 7.00€

BON APPÉTIT !

