

The background is a light beige, textured surface. It features decorative elements in a muted gold or brown color, including thin, elegant lines that resemble stems and leaves, and larger, soft-edged organic shapes. Small, scattered dots of the same color are also present, adding to the organic feel.

# 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, Thibault et Océane, 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**

**Canard: La ferme des Cazaloux**

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

**Charcuteries - Tripous :Boucherie de l'Oustal(Rieupeyroux)**

**Poisson : LEMOSIN MAREA**

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

**Foie gras : La ferme des Cazaloux , Sysco France (St Sulpice)**

**Fruits & Légumes : Morlhon (Lioujas)**

**Breton (Olemps) : Œufs, jambon, poitrine fumée**

**Frites surgelées : Sysco France**

# MENU DU JOUR

Le midi en semaine uniquement  
Formule rapide

**Entrée,  
Plat,  
Dessert**

16.00 €

**Entrée,  
Plat,**

14.50 €

**Plat,  
Dessert**

14.50 €

**Plat Direct**

13 €

# NOS ENTRÉES

À LA CARTE

**MOUSSELINE D'ASPERGES SUR UN SABLÉ  
AUX NOIX DE PÉCAN**

14 €

**SALADE AU TOAST DE BLEU ET OIGNONS  
LARDON**

15 €

**SALADE CÉSAR**

(POULET PANÉ, PARMESAN ET SAUCE CÉSAR)

15 €

**TÊTE DE VEAU À NOTRE FAÇON**

15 €

**OMELETTE AU JAMBON BLANC OU  
CIBOULETTE**

14 €

**SALADE AUX MIKADOS DE CHÈVRE ET  
MIEL**

15 €

**CARPACCIO DE BŒUF COUPÉ AU  
COUTEAU**

21 €

**CARPACCIO DE COURGETTES,  
ENSOLEILLADE ET MAGRET FUMÉ**

14 €

**MAKIS DE VEAU, ASPERGES ET RADIS**

16€

# Nos plats

À LA CARTE

## NOS VIANDES :

♥ LE FILET DE VEAU D'AVEYRON & DU SÉGALA,  
FOIE GRAS POÊLÉ

30 €

CRÉMAILLOU CHAUD, COCHONNAILLE ET POMME DE TERRE

(FROMAGE LOCAL DE LA ROSELLE)

19 €

PAVÉ DE BŒUF DE NOTRE SÉLECTION

(SAUCE POIVRE OU ROQUEFORT)

23 €

MAGRET DE CANARD AUX FRAISES

23 €

BURGER BIG DEL

(STEAK HACHÉ DE BŒUF, POITRINE FUMÉE, CHEDDAR, SAUCE BURGER  
MAISON)

19 €

## NOS TARTARES :

TARTARE DE BŒUF TRADITIONNEL COUPÉ  
AU COUTEAU 250 G

21 €

TARTARE DE BŒUF AUX 4 ÉPICES, CONDIMENT  
ET FOIE GRAS POÊLÉ

28 €

## NOS POISSONS :

PAVÉ DE MERLU GRILLÉ SAUCE PISTOU ET GNOCCHI

24 €

PENDU DE GAMBAS GRILLÉ

28 €

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

# ME

“HC”

# NU

32 €

MOUSSELINE D'ASPERGES  
SUR SABLÉ AUX NOIX DE PÉCAN

OU

SALADE AUX MIKADOS DE CHÈVRE MIEL

OU

CARPACCIO DE COURGETTES,  
ENSOLEILLADE ET MAGRET FUMÉ

OU

MAKIS DE VEAU,  
ASPERGE ET RADIS



PAVÉ DE BŒUF DE NOTRE SÉLECTION  
(SAUCE POIVRE OU ROQUEFORT)

OU

MAGRET DE CANARD AUX FRAISES

OU

PAVÉ DE MERLU GRILLÉ  
SAUCE PISTOU ET GNOCCHI

OU

SOURIS D'AGNEAU CONFITE AU THYM



DESSERT AU CHOIX

# Menu du Ségala

42€

MISE EN BOUCHE

TÊTE DE VEAU À NOTRE FAÇON

FILET DE VEAU D'AVEYRON & DU SÉGALA  
FOIE GRAS POÊLÉ

ASSIETTE DE FROMAGES

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 FRANCAISE**

# Notre sélection de Pâtes de "Past' Aveyron"

**COQUILLETTES À L'EMMENTAL ET CHIFFONNADE  
DE JAMBON BLANC**

**14 €**

**LINGUINES AUX GAMBAS SAUCE CURRY ET  
PARMESAN**

**26€**

**FUSILLIS À LA CRÈME DE TRUFFE ET BURRATA**

**23 €**

.....

**Nous vous proposons aussi selon  
disponibilité de belles pièces de bœuf local  
sélectionner chez l'éleveur :**

## **.CÔTES DE BŒUF**

ENTRE 1.2KG ET 1.5KG 90€

ENTRE 1.6KG ET 2KG 100€

PLUS DE 2KG 110€

DEMANDEZ CAR SELON LES BÊTES LE POIDS VARIE

**.FILET DE BŒUF ROSSINI.....30€**

**.CHÂTEAU BRILLANT DE BŒUF.....60€**

(FAUX FILET D'ENVIRON 900GR)

**.FAUX FILET DE BŒUF 300GR.....25€**

# Pour les pitchous

**Jusqu'à  
12 ans**

## **MENU PETITOU**

11€

**Tenders de poulet maison  
ou  
Pinsa reine  
ou  
Coquillettes au jambon**

**2 boules de glace  
(La Laitière)**

## **MENU DES GRANDS !**

14€

**Assiette de saucisson**

---

**Tenders de poulet  
maison**

**ou**

**Pinsa reine**

**ou**

**Coquillettes au jambon**

---

**2 boules de glace  
(La Laitière)**