



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, Océane, Enzo 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, Rieupeyrroux

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 Rieupeyrroux**

Canard: La ferme des Cazalous

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

Charcuteries - Tripous :Boucherie de l'Oustal(Rieupeyrroux)

Poisson : LEMOSIN MAREA

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

Foie gras : La ferme des Cazalou , 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

12.50€

Nos entrées

À LA CARTE

**Velouté de butternut, châtaignes confites
et espuma au lard fumé**
12€

Salade de chèvre chaud
15€

Salade césar
(poulet pané, parmesan et sauce césar)
15€

♥ **Tête de veau à notre façon**
15€

Omelette au jambon blanc OU ciboulette
13€

Salade de Farcous
(Persil, Oignons blanc botte, roquette, célerie, blette, ail et pain)
15€

Carpaccio de Boeuf coupé au couteau
21€

**Oeuf parfait, crème de champignons et
crumble de noisettes**
14€

**Finger de pied de porc au
panko croustillant
sauce Gribiche**
16€

Nos plats

Nos Viandes : À LA CARTE

♥ Le Filet de Veau d'Aveyron & du Ségala,
foie gras poêlé
30€

Tripous de Rieupeyroux
19€

♥ Crémaillou chaud (fromage de la Roselle), cochonnaille et
pomme de terre
19€

Pavé de bœuf de notre sélection
(sauce poivre ou roquefort)
23€

Magret de canard entier (environ 450gr)
sauce a la violette
26€

Burger Big Del
(steak haché de bœuf, poitrine fumée, cheddar, sauce burger maison)
19€

Nos Tartares :

Tartare de Bœuf traditionnel coupé
au couteau 250gr
21€

♥ Tartare de Bœuf aux 4 épices, condiment
et foie gras poêlé
28€

Tartare de Bœuf al Tartufo et œuf parfait
28€

Nos poissons :

Poulpe cuit en basse température puis snacké, polenta,
crème à l'ail et chorizo
24€

Pendu de gambas grillé
28€

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

Notre côté mer

À LA CARTE

Nos Poissons :

**Poulpe cuit en basse température puis snacké, polenta,
crème à l'ail et chorizo**
26€

Pendu de gambas grillé
28€



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

ME

“HC”

NU

30€

**Velouté de butternut, châtaignes confites et
espuma au lard fumé**

ou

**Salade de Farcous et
figues farcies aux foie gras**

(Persil, Oignons blanc botte, roquette, célerie, blette, ail et pain)

ou

**Oeuf parfait, crème de champignons et crumble
de noisettes**

ou

**Finger de pied de porc au panko croustillant
sauce Gribiche**



Pavé de bœuf de notre sélection

(sauce poivre ou roquefort)

ou

Magret de canard sauce a la violette

ou

**Poulpe cuit en basse température puis snacké,
polenta, crème à l’ail et chorizo**

ou

**Ravioles au poireau fondant et bleu de la roselle
sauce au vin rouge réduit**



Dessert au choix



Menu du Ségala

40€

Mise en bouche

à suivre

Tête de veau à notre façon

à suivre

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

à suivre

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 FRANCAISE

Notre sélection de Pâtes de “Past’ Aveyron”

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

**Ravioles au poireau fondant et bleu de la roselle sauce
au vin rouge réduit
18€**

**Fusillis à la crème de truffe et chiffonnade
de jambon sec
20€**



Pour les pitchous

Jusqu'à 12 ans

MENU PETITOU

11€

Tenders de poulet maison

ou

Steak haché de bœuf frais

ou

Coquillettes au jambon

2 boules de glace

(La Laitière)

MENU DES GRANDS !

13€

Assiette de saucisson

Tenders de poulet maison

ou

Steak haché de bœuf frais

ou

Coquillettes au jambon

2 boules de glace

(La Laitière)

BON APPÉTIT !

A stylized, handwritten signature in black ink, consisting of the letters 'H' and 'C' joined together. The 'H' has a long, sweeping horizontal stroke that extends to the left, and the 'C' is a large, open loop that curves around the 'H'.