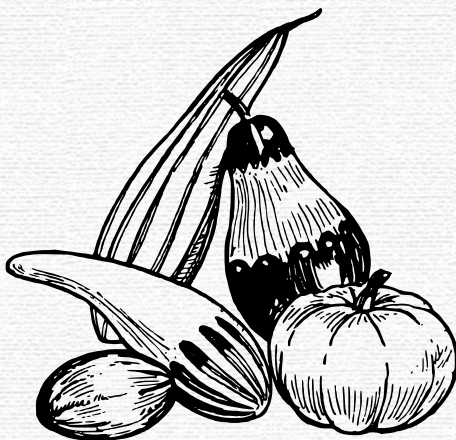


La carte

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, Loïc, Thibault 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)**

Charcuteries - Tripous :L. Bourthoumieu (Rieupeyroux)

Poisson : LEMOSIN MAREA

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

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 panais et poire au curry coco
14€

Salade de chèvre chaud
15€

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

Vol au vent de ris d'agneau
18€

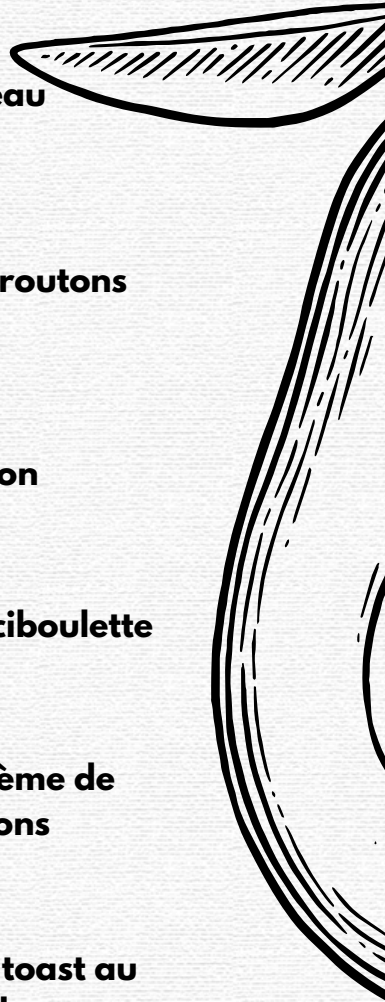
**Salade au Roquefort crémé, croutons
et lardons**
15€

Tête de veau à notre façon
13€

Omelette au jambon blanc OU ciboulette
13€

**Œuf mollet croustillant sur crème de
potimarron et Champignons**
13.50€

**Assiette de jambon de pays et toast au
laguiole fondu sur salade**
18€



Nos plats

À LA CARTE

**Le Filet de Veau d'Aveyron & du Ségala,
foie gras poêlé**
29.50€

Tripous de Rieupeyrroux
18€

**Crémaillou chaud (fromage de la Roselle), cochonaille et
pomme de terre**
18€

Blanquette de jarret de veau
25€

Pavé d'Aiglefin et crème d'épinards
25€

**Le Pendu de St Jacques poêlé
et crème au curry**
28€

Notre Pavé de Bœuf
Sauce poivre ou Roquefort
23€

Burger Big Del
(steak haché de bœuf, poitrine fumée, cheddar, sauce burger maison)
17€

Tartare de Bœuf traditionnel coupé au couteau 250gr
21€

Tartare de Boeuf d'hiver et foie gras poêlé
(pickles d'oignons, échalottes, 4 épices et assaisonnement)
26€

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

ME

“HC”

NU

30€

**Velouté de panais et poires
au curry coco**

ou

**Salade au Roquefort crémé
et lardons**

ou

Vol au vent de ris d'agneau

ou

**Œuf mollet croustillant sur crème de
potimarron et Champignons**



Pavé de Bœuf
Sauce poivre

ou

Blanquette de jarret de veau

ou

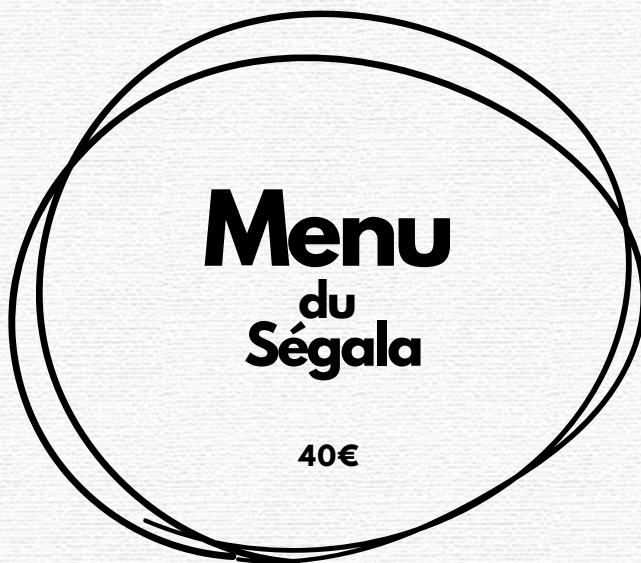
Pavé d'Aiglefin et crème d'épinards

ou

Tripous de Rieupeyroux



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 FRANCAISE

Notre sélection de Pâtes de "Past' Aveyron"

**Radiatori crème truffée et jambon de pays en
chiffonnade
20€**

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

**Linguines à la bolognaise
18€**



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
Linguines à la bolognaise

2 boules de glace
(La Laitière)

Nos desserts au choix à la carte : 7.00€

Assiette de fromages locaux à la carte: 7.00€

BON APPÉTIT !

