

La carte,

By



BON APPÉTIT !

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, et Clara 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 sélectionné avec la SARL PRIVAT à Rieupeyroux

Canard: AFG foie gras (La Primaube)

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

Charcuteries : Breton Distribution

Poisson : Sobomar (Toulouse)

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

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 €

Notre sélection de Pâtes de "Past' Aveyron"

COQUILLETTES À L'EMMENTAL ET
CHIFFONNADE DE JAMBON BLANC

14 €

RADIATORIS À LA TRUFFE, LARD FUMÉ ET
BURRATA

24 €

Pour
les pitchous

Jusqu'à
12 ans

MENU PETITOU
11€

Tenders de poulet maison
ou

Linguines à la bolo

ou

Coquillettes au jambon

2 boules de glace
(La Laitière)

MENU DES GRANDS !
14€

Assiette de saucisson

Tenders de poulet
maison

ou

Linguines à la bolo

ou

Coquillettes au jambon

2 boules de glace
(La Laitière)

NOS ENTRÉES

À LA CARTE

OEUF PARFAIT, HOUMOUS AU CÈPES,
NOISETTES TORRÉFIÉES, CHIPS DE
POIREAUX ET TUILES DE PAIN

16 €

GAMBAS CROUSTILLANT AU PANKO SUR
MESCLUN, PIKELS D'OIGNON ET
ASSORTIMENT DE SAUCES

18 €

SALADE CÉSAR

(POULET PANÉ, PARMESAN ET SAUCE CÉSAR)

15 €

OMELETTE À LA TRUFFE SALADE

16 €

SALADE DE CHÈVRE SUR BRIOCHE
PERDU MAISON

15 €

TATAKI DE BŒUF

14 €

JAMBON À LA CROUTE DE LAGUIOLE

19 €

TÊTE DE VEAU À NOTRE FAÇON
SALADE

15€

Nos plats

À LA CARTE

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 €

BURGER BIG DEL
(STEAK HACHÉ DE BŒUF, POITRINE FUMÉE,
CHEDDAR, SAUCE BURGER MAISON)
19 €

PAVÉ DE CABILLAUD SNACKÉ ET
RISOTTO AU POTIMARRON
23 €

FAUX FILET DE BŒUF 400GR
(SELON ARRIVAGE)
25€

GALANTINE D'ÉCHINE DE PORC
MOUSSELINE DE VOLAILLE ET JUS TRUFFÉ
24€

NOS TARTARES :

TARTARE DE BŒUF TRADITIONNEL COUPÉ
AU COUTEAU 250 G
23 €

TARTARE DE BŒUF AUX 4 ÉPICES ET
FOIE GRAS POÊLÉ
28 €

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

ME

“HC”

NU

32 €

OEUF PARFAIT, HOUMOUS AU CÈPES, NOISETTES
TORRÉFIÉES, CHIPS DE POIREAUX ET
TUILES DE PAIN

OU

SALADE DE CHÈVRE SUR
BRIOCHE PERDU MAISON

OU

TATAKI DE BŒUF

OU

GAMBAS CROUSTILLANT AU PANKO SUR MESCLUN,
PIKELS D'OIGNONS ET ASSORTIMENT DE SAUCES



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

OU

GALANTINE D'ÉCHINE DE PORC
MOUSSELINE DE VOLAILLE ET JUS TRUFFÉ

OU

PAVÉ DE CABILLAUD SNACKÉ ET
RISOTTO AU POTIMARRON

OU

TÊTE DE VEAU À NOTRE FAÇON ET
POMMES VAPEUR



DESSERT AU CHOIX

Menu du Ségala

45€



TÊTE DE VEAU À NOTRE FAÇON
OU
TATAKI DE BOEUF



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