

The background is a light beige color with a subtle texture. It features large, soft-edged organic shapes in shades of grey and taupe. Delicate, thin-lined illustrations of leaves and branches are scattered across the page, particularly in the top-left and bottom-right corners. Small, faint dots are also visible, 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 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 POIREAUX, CROÛTONS ET
BEURRE TRUFFÉ**

12 €

**SALADE DE CHÈVRE CHAUD ET
TRANCHES DE MAGRET FUMÉ**

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 AU ROQUEFORT
(CROÛTONS, LARDONS, OIGNONS, CRÈME DE
ROQUEFORT)**


15 €

**CARPACCIO DE BOEUF COUPÉ AU
COUTEAU**

21 €

**CHAMPIGNONS FARCI, OEUF POCHÉ ET
PANCETTA**

14 €

 **HUITRES GRATINÉES (5 PIÈCES)**

16 €

HUITRES NATURE (6 PIÈCES)

12 €

Nos plats

À LA CARTE

NOS VIANDES :

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

30 €

CRÉMAILLOU CHAUD (FROMAGE DE LA ROSELLE),
COCHONNAILLE ET POMME DE TERRE

19 €

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

23 €

♥ Tournedos de magret à l'orange

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 :

♥ DOS D'AIGLEFIN CUISSON LENTE ET
SON BOUILLON PARFUMÉ

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

30 €

VELOUTÉ DE POIREAUX, CROÛTONS ET BEURRE
TRUFFÉ MAISON

OU

SALADE AU ROQUEFORT
(CROÛTONS, LARDONS, OIGNONS,
CRÈME DE ROQUEFORT)

OU

CHAMPIGNON FARCI, ŒUF POCHÉ ET PANCETTA

OU

HUITRES GRATINÉES (3PCS)

OU

HUITRES NATURE (5PCS)



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

OU

TOURNEDOS DE MAGRET À L'ORANGE

OU

DOS D'AIGLEFIN CUISSON LENTE ET
SON BOUILLON PARFUMÉ

OU

RAVIOLES AU CHÈVRE ET ÉPINARD SAUCE PESTO DE
ROQUETTE ET ESPUMA AU NOIX



DESSERT AU CHOIX

Menu du Ségala

40€

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”

**COQUILLETES À L’EMMENTAL ET CHIFFONNADE
DE JAMBON BLANC**

13 €

**RAVIOLES AU CHÈVRE ET ÉPINARDS SAUCE PESTO
DE ROQUETTE ET ESPUMA AUX NOIX**

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
Pinsa jambon ou nature
ou
Coquillettes au jambon**

**2 boules de glace
(La Laitière)**

MENU DES GRANDS !

13€

Assiette de saucisson

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

**2 boules de glace
(La Laitière)**



HLP

BON APPÉTIT !