

# 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 : Sovie (Onet-le-Château)**

**\*Bœuf : Vache achetée entière et choisie avec la SARL PRIVAT à Rieupeyroux  
Canard: La ferme des Cazalous**

**\*Volaille : la ferme de l'hom (lunac), Sovie (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, OEUFS 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 POËLÉ

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 POËLÉ

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

30 €

“HC”

# NU

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

# Notre sélection de Pâtes

de "Past' Aveyron"

COQUILLETTES 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)

HC

BON APPÉTIT !