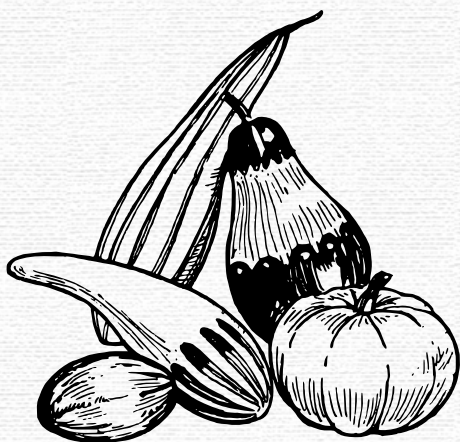


La carte

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

**Salade aux escargots et crème
de petit pois**
14€

Salade de chèvre chaud
15€

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

**Gravlax de saumon, guacamole et
vinaigrette acidulée**
18€

Mousseline d'asperges sur sablé aux noix
15€

Tête de veau à notre façon
13€

Omelette au jambon blanc OU ciboulette
13€

**Carpaccio de betterave, crème de chèvre,
noisettes torréfiées et marinade au
balsamique**
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€

Cuisse de canard confite à l'orange
25€

Cabillaud grillé et compotée de fenouil et citron
25€

**Tournedos de lotte au lard fumé,
sauce à l'ail confit et romarin**
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 printanier aux fraises, oignons blanc pickels,
basilic et marinade balsamique**
26€

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

ME

“HC”

NU

30€

**Carpaccio de betterave, crème de chèvre
noisettes torréfiées et**

ou

**Salade aux escargots et
crème de petits pois**

ou

**Gravlax de saumon, guacamole et
vinaigrette acidulée**

ou

Mousseline d’asperges sur sablé aux noix



**Pavé de Bœuf
Sauce poivre**

ou

**Cuisse de canard confite
à l’orange**

ou

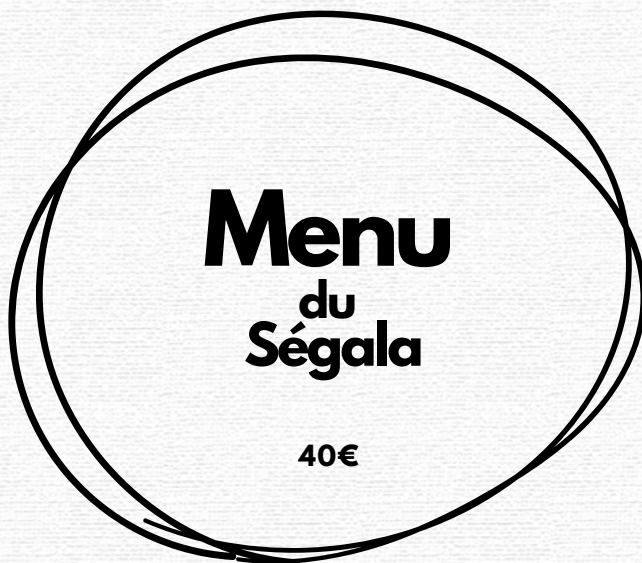
Cabillaud grillé et compotée de fenouil et citron

ou

Tripous de Rieupeyrroux



Dessert au choix



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

L'assiette de fromages

à suivre

Dessert au choix

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€**

**Conchiglie à la tomate, basilic et burrata
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

Coquillettes au jambon

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 !

A handwritten signature in black ink, consisting of the letters 'H' and 'C' in a cursive, stylized font.