

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, Faustine, et Erwan 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 Cazalous

*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

13 €

Notre sélection de Pâtes de "Past' Aveyron"

COQUILLETES À L'EMMENTAL ET
CHIFFONNADE DE JAMBON BLANC

14 €

FUSILLIS À LA TOMATE, BASILIC ET BURRATA

23 €

.....

Pour les pitchous

Jusqu'à
12 ans

MENU PETITOU

11€

Tenders de poulet maison

ou

Pinsa reine

ou

Coquillettes au jambon

2 boules de glace

(La Laitière)

MENU DES GRANDS !

14€

Assiette de saucisson

Tenders de poulet
maison

ou

Pinsa reine

ou

Coquillettes au jambon

2 boules de glace

(La Laitière)

NOS ENTRÉES

À LA CARTE

PASTÈQUE GRILLÉE, FETA, CRÈME DE
BALSAMIQUE, ET HUILE D'OLIVE

14 €

SALADE FRAICHEUR, TOMATE, NECTARINE,
CONCOMBRE, 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

14 €

FOCACCIA AVEC JAMBON DE
PAYS, PESTO ET STRACCIATELLA

15 €

CARPACCIO DE BŒUF COUPÉ AU
COUTEAU, TOMATES SÉCHÉE,
NOISETTES ET PARMESAN

14 €

POKEBOWL

19 €

TOMATES BURRATA XXL

16€

Nos plats

À LA CARTE

NOS VIANDES :

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 €

ESCALOPE DE POULET DU SÉGALA AU BLEU DE LA "ROSELLE"
23 €

FAUX FILET DE BŒUF 300G
25€

NOS TARTARES ET VIANDE FROIDES :

TARTARE DE BŒUF TRADITIONNEL COUPÉ
AU COUTEAU 250 G
23 €

TARTARE DE BŒUF À L'ITALIENNE
(TOMATES SÉCHÉES, CÂPRE, PARMESAN, HUILE D'OLIVE)
25 €

VITELLO TONNATO
(FINES TRANCHES DE VEAU FROID, SAUCE CRÉMEUSE AU THON ET
CÂPRES)
21 €

CARPACCIO DE BŒUF COUPÉ AU COUTEAU ,TOMATES SÉCHÉE,
NOISETTES ET PARMESAN
21 €

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

Nos plats

À LA CARTE

NOS POISSONS :

SEICHE À LA PLANCHA PERSILLÉ

24 €

PARIADE DE POISSON

30 €

NOS MOULES :

TOUTES LES MOULES SONT ACCOMPAGNÉES DE FRITES ET PRÉCÉDÉES D'UNE MISE EN BOUCHE.

MOULES MARINIÈRES

19€

MOULES CRÈME

21€

MOULES CURRY

21€

MOULES AIL

21€

MOULES THAÏ

21€

ROQUEFORT

21€

**Moules fraîches de Bouchot préparées sur le moment et triées à la main.
Nous vous proposons des moules de Bouchot avec des arrivages 3 à 4
fois par semaine. Sauces préparées au moment et individuellement.**

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

ME

“HC”

NU

32 €

PASTÈQUE GRILLÉE, FETA, CRÈME DE
BALSAMIQUE, ET HUILE D'OLIVE

OU

SALADE FRAICHEUR, TOMATES, NECTARINES,
CONCOMBRES, MAGRET FUMÉ

OU

FOCACCIA AVEC JAMBON DE PAYS, PESTO ET
STRACCIATELLA

OU

CARPACCIO DE BŒUF COUPÉ AU COUTEAU,
TOMATES SÉCHÉES, NOISETTES ET PARMESAN



PAVÉ DE BŒUF DE NOTRE SÉLECTION

(SAUCE AU POIVRE OU ROQUEFORT)

OU

VITELLO TONNATO

(FINES TRANCHES DE VEAU FROID, SAUCE CRÉMEUSE AU THON
ET CÂPRES)

OU

SEICHE À LA PLANCHA PERSILLÉE

OU

ESCALOPE DE POULET DU SÉGALA AU BLEU DE LA
“ROSELLE”



DESSERT AU CHOIX

Menu du Ségala

45€



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 FRANÇAISE