



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, Alexis 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

**Croquette d'escargot
et bavarois à l'ail légé**

14€

Salade de chèvre chaud

15€

Salade César

(poulet pané, parmesan et sauce César)

15€

**Carpaccio de tomates "cœur de bœuf" de
Lilian et Aurélien**

et quenelle de stracciatella, pesto d'herbes

15€

♥ Tête de veau à notre façon

14€

Omelette au jambon blanc OU ciboulette

13€

Assiette de charcuterie de l'Oustel

15€

Tataki de bœuf

19€

**Focaccia au jambon du pays,
tomates confites sur salade**

16€

Nos plats

À LA CARTE

Nos Viandes :

♥ Le Filet de Veau d'Aveyron & du Ségala,
foie gras poêlé
29.50€

Tripous de Rieupeyroux
19€

♥ Crémaillou chaud (fromage de la Roselle), cochonaille et
pomme de terre
19€

Brochettes de bœuf sauce barbecue fumé maison
23€

Cotelettes d'Agneau à la plancha persillés
20€

Burger Big Del
(steak haché de bœuf, poitrine fumée, cheddar, sauce burger maison)
17€

Nos Tartares :

Tartare de Bœuf traditionnel coupé
au couteau 250gr
21€

♥ Tartare de Bœuf au Roquefort, noix et poire
26€

Tartare de Bœuf à l'italienne
(Tomates confites, parmesan)
26€

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

Notre côté mer

À LA CARTE

Nos Poissons :

Steak de Thon à la plancha, sauce curry coco
26€

Pendu de gambas grillé
28€

Nos Moules :

(à partir du 27 juin au 10 septembre)

Moules marinières
(Vin blanc, échalottes, persil)
16€

Moules à la crème
(Crème, échalottes, persil)
16€

Moules à l'ail
(crème, ail, persil)
16€

Moules au curry
(crème, curry, échalottes, persil)
18€

Moules au Roquefort
(crème, Roquefort, échalottes)
18€

Moules à la Thaiï
(Lait de coco, épices Thaiï, échalottes)
18€

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 (congelées) et salade

ME

“HC”

NU

30€

**Carpaccio de tomates “cœur de bœuf”
et quenelle de straciatella**

ou

Croquilles d’escargots et bavarois à l’ail légé

ou

**Focaccia au jambon du pays,
tomates confites sur salade**

ou

Assiette de charcuterie de l’Oustal



Brochettes de bœuf sauce barbecue fumé maison

ou

Cotelettes d’agneau persillées à la plancha

ou

Steack de Thon sauce curry coco

ou

Tripous de Rieupeyroux



Dessert au choix

Menu du Ségala

40€

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

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"

**Radiatori au fruits de mer, petit légumes et curry
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)

BON APPÉTIT !

A stylized, handwritten signature in black ink, consisting of several overlapping, fluid strokes that form a cursive-like shape.

Nos desserts maison

Profiteroles
8€

Crème brûlée
7€

Tiramisu au parfum du jour
8€

Tarte au fruits
7€

Baba au Rhum
7€

Moelleux au chocolat
8€

Dessert du jour
7€

Assiette de fromages
7€

Nos glaces:

“Vanille,Chocolat, Café, Caramel
beurre salé, Menthe chocolat,
Framboise,Cerise, Cassis, Fraise,
Citron, Noix de coco, Rhum
raisin”

1 boule
3€
2 boules
5€
3 boules
8€

