

**Menu à 40 €  
au choix dans la carte  
(Hors Incontournables et Tapas)**

**Entrées**

- Pélardon AOP Cévennes Rôti,  
Croûte de Noisettes  
12 €
- Escargot de Bourgogne en Cassolette,  
Crème de Lard au Comté  
16 €
- Foie Gras Mi-Cuit 'Extra Français' au Coteau du  
Layon,  
Condiment aux Fruits du Mendiant (+ 3 € au Menu)  
19 €
- Thon en Tataki et Sésame Doré  
Vinaigrette Thaï, Citronnelle, Gingembre et Coriandre  
14 €

**Plats**

- Noix de Veau Lozérienne,  
Crème de Cèpes  
€
- Souris d'Agneau de Lozère,  
Confite aux Épices Orientales  
25 €
- Filet de Bar Snacké,  
Vinaigrette aux Citrons Confits  
22 €
- Filet de Saint Pierre Poêlé  
Sauce à l'Estragon  
22 €

22

**Desserts (à commander au début du repas)**

- Ardoise de Fromages Affinés par « Le Buron »,  
Confiture aux Fruits Secs 10 €
- Cœur Coulant au Chocolat, Glace au Chocolat Blanc  
(10 min de Cuisson) 10 €
- Poire Rochas Pochée au Vin d'Épices, Glace au  
Calisson d'Aix 10 €
- Tartelette Choco-Framboise, Cacahuète Grillée et  
Confiture de Lait 10 €

- **Oh, Mon Colonel !!** (Sorbets Citron-Citron Vert, Vodka Supérieure) 10 €

En cas d'allergies, veuillez en informer le personnel de salle afin de modifier, si possible, la composition des plats.

### **Emballage à emporter 1 €**

Le menu est à commander avant 13h30 et avant 21h30

Par soucis de fraîcheur, certains plats peuvent

## **Les « Incontournables »**

### **Les Salades Repas :**

- Caesar Salad  
17 €

(Salade Romaine, Œuf de Bellegarde Mollet, Poulet Fermier, Croûtons, Parmesan, Sauce Caesar Maison)

- Camembert Rôti, Salade Composée, Charcuterie  
18 €

### **Le Bœuf :**

- Burger de l'Atelier : Pain Artisanal, Steak Haché d'Angus, Tomme de Montagne, Oignons rouges, Tomate, Sauce Burger Maison, Frites Maison et Salade 18 €
- L'Entrecôte de Bœuf de Lozère (+/- 300g) Beurre Maître d'Hôtel, Frites Maison et Salade Composée 26 €

**Plat Végétarien :** Riz 'Canavère' et Légumes de Saison, Salade Composée 17 €

## **Tapas**



- Charcuteries Espagnoles Tranché à la Wismer  
20 €
- Fromages affinés par « Le Buron », Confiture aux Fruits Secs  
20 €
- Camembert Rôti Persillé, Pain Toasté  
10 €
- Tataki de Thon, Façon Thaï  
12 €
- Planche Mixte, Fromages et Charcuteries  
22 €

- Frites Maison  
5 €

**Formule Salade Repas /  
Dessert Du Jour**

**Ou**

**Menu Du Jour**

Entrée / Plat / Dessert  
(Servi uniquement le midi du  
Mardi au Vendredi,  
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31 32 33 34 35 36 37 38 39 40 41 42 43 44 45 46 47 48 49 50 51 52 53 54 55 56 57 58 59 60 61 62 63 64 65 66 67 68 69 70 71 72 73 74 75 76 77 78 79 80 81 82 83 84 85 86 87 88 89 90 91 92 93 94 95 96 97 98 99 100)

**Menu Enfant (- 12 ans)**

Poisson selon arrivage  
ou 150g de Steak Haché  
d'Angus,  
ou Suprême de Poulet  
Fermier  
Accompagné de Frites  
Fraîches  
+  
1 Boisson au verre  
+  
2 Boules de Glaces

**Emballage à emporter 1 €**

Par soucis de fraîcheur, certains plats peuvent  
manquer à la carte