



Restaurant LAGUIOLE - AUBRAC



COOPÉRATIVE FROMAGÈRE
LAGUIOLE - AUBRAC - FRANCE

Aligot fabriqué sur place

CARTE BRASSERIE

(Les plats chauds sont accompagnés d'Aligot de l'Aubrac ou de frites)

LES ENTRÉES

- Assiette de charcuterie des monts d'Aubrac et d'Aveyron** 16,90 €
Salade, Jambon sec de montagne, jambonneau, terrine de campagne, saucisson sec affiné.
- Salade Laguiole** 16,90 €
Salade, tomates, jambon sec de montagne, copeaux de fromage de Laguiole AOP sélection, noix, pascadou (petite crêpe aux herbes).
(Pour les végétariens, pas de jambon sec de montagne mais plus du reste)

LES PLATS CHAUDS

- Assiette d'Aligot de l'Aubrac** (avec petite salade verte aux noix) 14,90 €
- Saucisse Aveyronnaise et Aligot de l'Aubrac** 18,50 €
- Assiette LuLu du boucher et Aligot de l'Aubrac** 27,90 €
demi pavé, demi faux-filet, saucisse entière.
- Pièce de bœuf race Aubrac** 24,90 €
Supplément sauce marchand de vin ou sauce au bleu + 2,50 €
- Tripous et Aligot de l'Aubrac** 19,90 €
- Chou farci et Aligot de l'Aubrac** 19,90 €
- Tête de veau sauce gribiche et Aligot de l'Aubrac** 19,90 €

- Burger de l'Aubrac et Aligot de l'Aubrac** 19,90 €
Copeaux de fromage de Laguiole AOP, Steak haché façon bouchère, salade, tomate, oignons, sauce burger.
- Plateau du buronnier et Aligot de l'Aubrac** 21,90 €
Tranche de jambon de montagne, saucisson sec, terrine de campagne, jambonneau, salade, condiments.

LES FROMAGES ET DESSERTS

- Assiette de trois fromages au lait cru** 9,90 €
Laguiole AOP, Le Buronnier de l'Aubrac, Le Théronnels.
- Tarte au flan façon crème brûlée** (pastis et gentiane Marius Bonal) 6,90 €
- Tarte aux pommes** 6,90 €
- Gâteau au chocolat** 6,90 €
- Café gourmand** 9,90 €
Tarte aux pommes, gâteau chocolat, crème brûlée, macaron, expresso

MENU ENFANT 14,00 €

jusqu'à 12 ans

Assiette de charcuterie
OU
Demi saucisse et Aligot de l'Aubrac

+ Sirop ou Soft
Compote de pommes



Boissons

Apéritifs Régionaux

- Gentiane d'Aubrac ou Suze 5 cl 3,90 €
- Le Pastis Marius Bonal 2 cl 3,90 €
- Kir au vin Blanc (Châtaigne ou cassis) 12 cl 3,90 €

- Ratafia Aveyronnais Marius Bonal 5 cl 3,90 €

Digestif

- Whisky 4 cl 6,00 €
- Vieille prune Marius Bonal 2 cl 5,00 €

Autres boissons

- Bière (pression) 25 cl 4,50 €
- Pinte 50 cl 8,00 €
- Soft 33 cl 3,50 €
- Eau plate Cristaline 1,50 l 4,00 €
- Eau plate Cristaline 50 cl 2,50 €
- Eau gazeuse Cristaline 1,50 l 4,50 €
- Eau gazeuse Cristaline 50 cl 2,90 €

CAFÉS RICHARD

Carte des vins AOP-IGP

Famille Cros-Pujol	verre (15 cl)	carafe (50 cl)	bouteille (75 cl)
Pujol Rouge IGP Pays d'Oc 2019	4,50 €	12,90 €	
Pujol Rosé IGP Pays d'Oc 2019	4,50 €	12,90 €	19,90 €
Pujol Blanc IGP Pays d'Oc 2019	4,50 €	12,90 €	
Cahors Rouge AOP «Château Eugénie»			23,90 €
Famille Lafage			
Château St Roch Rouge Côtes du Roussillon			23,90 €
Château St Roch Blanc Côtes du Roussillon			23,90 €

FORMULE LAGUIOLE 23,90 €

- Saucisse grillée Aveyronnaise
- ★
- Aligot de l'Aubrac
- ★
- Fromage de Laguiole AOP sélection
- ★
- Tarte fine aux pommes

FORMULE ROUERGATE 25,90 €

- Tripous ou Chou-farci ou Tête de veau sauce gribiche
- ★
- Aligot de l'Aubrac
- ★
- Fromage de Laguiole AOP sélection
- ★
- Tarte au flan façon crème brûlée ou tarte fine aux pommes

FORMULE BURONNIER 26,90 €

- Jambon de montagne, Saucisson sec,
Jambonneau, Terrine de campagne,
salade, condiments
- ★
- Aligot de l'Aubrac fromage de laguiole AOP sélection
- ★
- Tarte au flan façon crème brûlée ou tarte fine aux pommes

FORMULE AUBRAC 29,90 €

- Pièce de bœuf d'Aubrac
- ★
- Aligot de l'Aubrac
- ★
- Fromage de Laguiole AOP sélection, le Théronnels,
Le buronnier de l'Aubrac
- ★
- Tarte au flan façon crème brûlée (pastis et gentiane Marius Bonal)
ou Gâteau au chocolat



En cas de rupture, un équivalent est proposé. Prix nets, boissons et vins non compris.



Labus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.