

Restaurant
LA MAISON
• TOURBES •



CARTE D'ÉTÉ



Service du midi uniquement
du jeudi au samedi



ENTRÉES

Entrée du moment	8€
Crostini au chèvre frais et légumes grillés	8€
Jambon Serrano, pan con tomate	8€
Suggestion du moment	8€
Carpaccio de bœuf Charolais	10€
Moules gratinées à l'ailoli (8 pièces)	12€

PLATS

Pièce de bœuf, sauce au poivre, frites	16€
Pavé de saumon, riz basmati et tartare de tomates	16€
Suggestion du moment	16€
Tartare de bœuf Aubrac 180 g, frites, salade	22€
Fauxfilet 250 g – Aveyron / Massif Central, sauce au poivre, frites, salade	26€

SALADES REPAS 18€

- Salade fraîcheur (salade, tomates, oignons, melon, pastèque, burrata, jambon Serrano)
- Salade de chèvre (salade, tomates, oignons, toasts de chèvre chauds, crostinis de chèvre frais aux légumes grillés)

DESSERTS

Coupe 2 boules, chantilly	6€
Tarte au citron meringuée revisitée en verrine	7€
Brownie, glace vanille	7€
Suggestion du moment	7€

MENU DÉJEUNER

22€

ENTRÉES

- Crostini au chèvre frais et légumes grillés
- Jambon Serrano, pan con tomate
- Suggestion du moment

PLATS

- Pièce de bœuf, sauce au poivre, frites
- Pavé de saumon, riz basmati et tartare de tomates
- Suggestion du moment

DESSERTS

- Tarte au citron meringuée revisitée en verrine
- Brownie, glace vanille
- Suggestion du moment

MENU ENFANT

12€

BOISSON + PLAT + DESSERT
Sirop, diabolito ou Coca-Cola

Aiguillettes de poulet panées, frites

ou

Steak haché, frites

ou

Burger, frites (+4€)

Glace enfant



Une cuisine maison, de saison et faite avec passion.

Tarifs nets TTC – Service compris –

Merci de signaler toute allergie ou intolérance alimentaire lors de la commande.

Restaurant
LA MAISON
• TOURBES •



CARTE D'ÉTÉ

Service du soir uniquement
du mercredi au dimanche

ENTRÉES

Burrata aux légumes croquants	10€
Carpaccio de bœuf Charolais	10€
Melon et jambon Serrano	10€
Crostini au chèvre frais et saumon fumé	10€
Moules gratinées à l'aioli (8 pièces)	12€

PLATS

Poisson du moment	22€
Seiches à la plancha	22€
Tartare de bœuf au couteau d'Aubrac	22€
Magret de canard français, sauce aux figues	22€
Magret de canard français, sauce aux figues et foie gras poêlé façon Rossini	26€
Faux-filet 250 g – Aveyron / Massif central, sauce au poivre	26€

Accompagnement des plats :
pommes de terre en cubes frites et légumes du moment

SALADES REPAS 18€

- Salade fraîcheur (salade, tomates, oignons, melon, pastèque, burrata, jambon Serrano)
- Salade de chèvre (salade, tomates, oignons, toasts de chèvre chauds, crostinis de chèvre frais aux légumes grillés)

DESSERTS

Coupe glacée 2 boules, chantilly	6€
Dessert du moment	8€
Moelleux au chocolat, glace caramel au sel de Guérande	9€
Profiteroles au chocolat	9€
Tiramisu aux fraises	9€
Assiette de fromages	9€

MENU GOURMAND

— 34€ —

ENTRÉE AU CHOIX
PLAT AU CHOIX
DESSERT AU CHOIX

À choisir parmi les entrées,
plats et desserts à la carte.

Un supplément de 4€
s'applique pour les plats suivants :

- Moules gratinées à l'aioli
- Faux-filet 250 g – Aveyron /
Massif central, sauce au poivre
- Magret de canard français,
sauce aux figues et foie gras poêlé
façon Rossini

MENU ENFANT

— 12€ —

BOISSON + PLAT + DESSERT

Sirop, diabolos ou Coca-Cola

Aiguillettes de poulet panées, frites

ou

Steak haché, frites

ou

Burger, frites (+4€)

Glace enfant



Une cuisine maison, de saison et faite avec passion.

Tarifs nets TTC - Service compris - Merci de signaler toute allergie ou intolérance alimentaire lors de la commande.