

Nos cuissons Boeuf et Agneau

- **BLEU** : L'EXTÉRIEUR DE LA VIANDE EST COLORÉ ET CHAUD MAIS L'INTÉRIEUR À PEINE TIÈDE ET BIEN ROUGE.
- **SAIGNANTE OU ROSÉ** : LA CROÛTE EST MINCE, DORÉE ET BIEN CHAUDE, L'INTÉRIEUR EST CHAUD ET D'UN ROUGE UN PEU MOINS SOUTENU
- **À POINT** : LA CROÛTE EST PLUS ÉPAISSE ET BIEN DORÉE, L'INTÉRIEUR EST PLUS PÂLE, TIRANT SUR LE ROSE, ENCORE MOELLEUX ET JUTEUX
- **BIEN CUITE** : LA CROÛTE EST ÉPAISSE, L'INTÉRIEUR EST BRUN, CUIT EN TOTALITÉ ET UNIFORMÉMENT



Cooking beef and lamb

- **BLUE**: THE OUTSIDE OF THE MEAT IS COLORFUL AND HOT, BUT THE INSIDE IS BARELY HOT AND VERY RED
- **RARE**: THE RIND IS THIN, GOLDEN AND VERY HOT, THE INSIDE IS WARM AND OF A SLIGHTLY LESS INTENSE RED.
- **MEDIUM** : THE CRUST IS THICKER AND NICELY GOLDEN, THE INSIDE IS PALER, PINKISH, STILL SOFT AND JUICY
- **WELL DONE**: THE CRUST IS THICK, THE INSIDE IS BROWN, COOKED COMPLETELY AND EVENLY



Nos Coup de cœur du moment

Durée de préparation
30 minutes

Pièce d'Aubrac

- ENTRECOTE D'AUBRAC = 240/260 GR

35.00€



Les cuisses de grenouilles / pers

- CUISSSES DE GRENOUILLES EN PERSILLADE
(ENVIRON 400GR)



DEEP FRIED FROG'S LEGS IN PARSLEY SAUCE

25.00 €

Friture de truitelles de St Frézal / pers

- DISPONIBLE À PARTIR DE FIN AVRIL (250GR)
FRIED YOUNG TROUT (250 GR)

21.00 €

L'INFORMATION CONCERNANT LES INGRÉDIENTS ALLERGÈNES DE NOS PRÉPARATIONS
EST DISPONIBLE SUR DEMANDE.

MENU ENFANT À 15.00€

À LA CARTE : FORMAT BAMBIN
PLAT ET DESSERT ou
GLACE DE LOZÈRE LE FERMIER GOURMAND
+
UN SIROP

VOUS ACCOMPAGNEZ UN DE VOS PROCHES, MAIS
VOUS NE MANGEZ PAS. UN DROIT DE COUVERT
DE 15 € VOUS SERA FACTURÉ



Menu Urugne



Formule à 29.80 € : Entrée + Plat + Dessert

Formule à 25.50 € : Entrée + Plat ou Plat + Dessert



Nos entrées au choix (à la carte 12€)

OEUF COULANT DE LA MAISON DELCROS, CRUMBLE NOISETTE ET COURGETTES CONFITES, PESTO BASILIC
SOFT BOILED EGG FROM MAISON DELCROS, HAZELNUT CRUMBLE AND CANDIED ZUCHINNI, PESTO BASILIC



OU

SALADE GOURMANDE DES 2 RIVES

JAMBON DE PAYS MAISON CLAVEL - VOLAILLE MAISON DELCROS - TOME DE RODES ELEVAGE RODIER



LES 2 RIVES SALADE

COUNTRY HAM FROM MAISON CLAVEL - POULTRY FARM FROM MAISON DELCROS - TOME DE RODES FROM RODIER FARM

OU

GASPACHO DU MOMENT, MIREPOIX DE LEGUMES, SORBET BASILIC
SEASONAL GAZPACHO, VEGETABLE MIREPOIX, BASIL SORBET

OU

SUGGESTION DU JOUR (SAUF LE DIMANCHE MIDI ET JOUR FÉRIÉS)
SUGGESTION OF THE DAY (EXCEPT SUNDAY LUNCH AND DAY OFF)



Nos plats au choix (à la carte 20€)

BURGER MAISON ET SON STEAK HACHÉ BOUCHERIE MÉJEAN - FRITES MAISON - SAUCE COCKTAIL
HOMEMADE BURGER AND BEEF PATTY FROM BOUCHERIE MÉJEAN - HOMEMADE FRENCH FRIES - COCKTAIL SAUCE



OU

SAUCISSE DE BOEUF ÉLEVAGE RODIER POMMES DE TERRE GRATINÉES AU FONDANT "SAVEUR LOZÈRE"
BEEF SAUSAGE FROM RODIER FARM - AU GRATIN POTATOES WITH A CREAMY "SAVEUR LOZÈRE" CHEESE.



OU

TAGLIATELLES FRAICHES ET CHÈVRE RÔTI ELEVAGE RODIER AU MIEL - THYM ET LÉGUMES DE SAISON
FRESH TAGLIATELLE WITH ROASTED GOAT CHEESE FROM THE RODIER FARM, SERVED WITH HONEY, THYME AND SEASONAL
VEGETABLES

OU

POISSON DU MOMENT, PURÉE DE CAROTTES, LÉGUMES RÔTI SAUCE CITRON ANETH
TODAY'S FISH, CARROT PURÉE, ROASTED VEGETABLES WITH LEMON AND DILL SAUCE

OU

SUGGESTION DU JOUR (SAUF LE DIMANCHE MIDI ET JOUR FÉRIÉS)
SUGGESTION OF THE DAY (EXCEPT SUNDAY LUNCH AND DAY OFF)



Menu du Loï



Formule à 39 € : Entrée + Plat + Dessert

Formule à 33 € : Entrée + Plat ou Plat + Dessert



Nos entrées au choix (à la carte 16€)

CARPACCIO DE TOMATES, BURRATA CRÉMEUSE PIGNONS DE PINS, COPEAUX DE PARMESAN



TOMATO CARPACCIO, CREAMY BURRATA WITH PINE NUT AND PARMESAN SHAVINGS

OU

CEVICHE DE POISSON, CITRON VERT, CORIANDRE ET SES LENTILLES DU MASSEGROS GAEC INOS

FISH CEVICHE WITH LIME, CORIANDER AND LENTILS FROM MASSEGROS



Nos plats au choix (à la carte 24€)

PIÈCE DE BŒUF D'AUBRAC, FRITES MAISON

SAUCE DU MOMENT



AUBRAC BEEF STEAK WITH HOMADE FRENCH FRIES

FOURNISSEUR : ÉLEVAGE RODIER OU BOUSQUET VIANDE

OU

LA TRUITE EN 2 FAÇONS:

- FRITURE DE TRUITELLES ET AÏOLI DE ST FRÉZAL
- PAVÉ DE TRUITE ÉCAILLES DE RADIS CITRONNÉS ACCOMPAGNÉ DE SON RIZ COLORÉ ET PETITS LÉGUMES
- FRIED YOUNG TROUT WITH AIOLI
- A TROUT FILLET WITH LEMON-FLAVOURED RADISH SLICES, SERVED WITH COLOURED RICE AND SMALL VEGETABLES

FOURNISSEUR : PISCICULTURE DE ST FRÉZAL ET DE MURAT

Prix net



Nos Desserts

au choix (à la carte 9€)

PÊCHE ROTIE MIEL DE LOZÈRE "LE NID DES DÉLICES" SUR SON SABLÉ BRETON

ROASTED PEACH WITH LOCAL HONEY FROM "LE NID DES DÉLICES"

SERVED ON A BRETON BISCUIT

OU

SOUPE DE FRUITS ROUGES GLACE AU THÉ D'AUBRAC DU "FERMIER GOURMAND"

RED BERRY SOUP WITH AUBRAC TEA ICE CREAM FROM "FERMIER GOURMAND"

OU

ENTREMET CHOCO - AMANDE - TONKA ET CROUSTILLANT PRALINÉ

CHOCOLATE, ALMOND AND TONKA BEAN ENTREMET WITH A PRALINE CRISP

OU

CHOUX GOURMAND PISTACHE - FRAMBOISE, ET SON PRALINÉ PISTACHES

PISTACHIO AND RASPBERRY CREAM PUFFS WITH PRALINE CREAM

OU

ASSIETTE DE FROMAGES DE PAYS LOZÈRE / AVEYRON

LOZÈRE / AVEYRON LOCAL CHEESE

OU

SUGGESTION DU JOUR (SAUF LE DIMANCHE MIDI ET JOUR FÉRIÉS)

SUGGESTION OF THE DAY (EXCEPT SUNDAY LUNCH AND DAY OFF)

Le Label Maitre Restaurateur

LE TITRE MAITRE RESTAURATEUR EST LE SEUL TITRE DÉLIVRÉ PAR L'ÉTAT POUR LA RESTAURATION FRANÇAISE.

NOTRE RESTAURANT A RENOUVELLÉ CE TITRE EN 2023, GRÂCE AU TRAVAIL DE TOUTE L'ÉQUIPE.

CE LABEL, INSCRIT DANS LA LOI DE CONSOMMATION, S'APPUIE SUR UN CAHIER DES CHARGES QUI MÊLE PROFESSIONNALISME ET QUALIFICATION DU CHEF, TRAÇABILITÉ ET SAISONNALITÉ DES PRODUITS.

THE TITLE OF MASTER RESTAURATEUR IS THE ONLY TITLE DELIVERED BY THE STATE FOR FRENCH RESTAURATION

OUR RESTAURANT ACQUIRED THIS TITLE IN 2023 THANKS TO THE WORK OF THE CHEF AND THE ENTIRE STAFF. THIS TITLE IS OFFICIALLY DELIVERED BY THE STATE. IT GUARANTEES, FOR OUR GUESTS, HOMEMADE COOKING WITH FRESH PRODUCTS, A WARM WELCOME AND THE RESPECT OF HYGIENE AND SECURITY IN THE KITCHEN OF OUR RESTAURANT.