

*Cette carte est proposée

*Le mardi soir
Le mercredi midi et soir
Le jeudi midi et soir
Le vendredi midi
Le samedi midi*

Nos Tapas du moment

Bruschetta du moment 4€

Croustillant de Tome de Lozère 4€

Pot de terrine du GAEC Rodier-Sartre 8€

Planche mixte 8€

Notre menu du jour!

*Suggestion du Chef
À l'ardoise*

19€ Entrée/plat/dessert

15€ Entrée/plat ou plat/dessert

13€ le plat

*Bon Appétit !!!
Uniquement le midi*



Formule enfant 11€ (assiette 3 en 1)

1 sirop inclus, jusqu'à 11 ans

Le menu Les 2 Rives : entre Urugne et Lot

Menu :

Entrée + plat + dessert à 28€

Les entrées à 14€ à la carte

Poitrine de cochon confite du GAEC Rodier-Sartre, saladi-
ne et vinaigrette de jus de cuisson au vinaigre

Belly pork conserve, salad with roasting juice vinaigrette

Ou

Terrine maison au canard et fruits secs, compotée
d'oignons rouges

Duck terrine with dried fruits, stewed red onions

Ou

Soupe de poissons et sa rouille, croûtons et fromage râpé

Fish soup with its rouille sauce, croutons and grated cheese

Les plats à 18€ à la carte

Pavé de truite de St Frézal à la crème dieppoise

St Frézal trout, dieppoise cream

Ou

Côte d'agneau à la française et son jus corsé

Lamb chop and its juice

Ou

Brochette de veau marinée de GAEC Rodier-Sartre et sa-
ladine d'herbes folles à la noisette

Marinated veal brochette, salad with hazelnut

Les desserts à 9€ à la carte

Déclinaison de fromage

Assortment of cheeses

Macarons au fruits exotiques

Macaroons of exotics fruits

Crème brûlée à la verveine

Crème brûlée Verbena

Brick menthe fraîche, kiwi, thé D'Aubrac

Brck of fresh mint, kiwi and Aubrac Tea

