

# Menu Les 2 Rives

## Les entrées à la carte 16 €

Tourte de volaille "Maison Delcros", garniture Automnale

*Chicken pie "Maison Delcros", Autumn filling*

ou

Oeuf de Lozère "Maison Delcros" meurette au vin rouge

*Lozère egg "Maison Delcros" in a red wine sauce*

ou

Rillettes de Truite de Nant (Aveyron)

*Trout Rillettes from Nant (Aveyron°)*

## Les plats à la carte 20 €

Araignée de porc marinée à La Bière 48

*Pork cooked in a Beer sauce*

ou

Blanquette de la mer

*Seafood casserole.*

ou

Pièce de bœuf d'Aubrac "Elevage Rodier-Sartre"

sauces proposées par notre Chef

*Beef steak "Elevage Rodier-Sartre" Chef's sauce*

## Les desserts à la carte 9 €

Tiramissu au Caramelia

*Caramelia Tiramissu*

Ou

Poire pochée, sablé breton et sauce chocolat

*Poached pear, Breton shortbread and chocolate sauce*

Ou

Soupe de fruits façon île flottante

*Floating Island, Fruit Soup*

Ou

Assortiment de fromages

*Assorted cheeses*

## Nos formules

29.50 € entrée, plat et dessert

24.00 € entrée/plat ou plat/dessert



## La Tartine à 13€

Accompagnée de salade  
et frites maison

\*\*\*

Formule tartine + dessert jour 16.5€

Tarif étudiant : 10 € (inclus un jus)

hors vendredi soir et samedi soir

## MENU DU JOUR

Suggestion du chef à l'ardoise

19.50 € entrée/plat/dessert

\*\*\*

16.50 € entrée/plat ou plat/dessert

\*\*\*

14 € le plat

Bon appétit!

Servis uniquement le midi du mercredi

au samedi inclus hors jours fériés

"L'information concernant les ingrédients allergènes de nos préparations est disponible sur demande"

## MENU ENFANT

Assiette 3 en 1 à 11.00 €

inclus un sirop (pour les enfants < 11ans)

## PLANCHE GOURMANDE

pour 1 pers 18 €

pour 2 pers 28 €

pour 4 pers 50 €

Composition selon l'inspiration du chef