

# Menu Les 2 Rives

Les entrées à la carte 12 €

Oeuf coulant de la Maison Delcros, crumble noisette et courgettes confites  
*soft boiled egg from Maison Delcros, hazelnut crumble and candied zucchini,*

Ou

Salade gourmande des 2 rives - Les 2 Rives Salade



Jambon "Maison Clavel" - Volaille Maison Delcros - Tome de Rodes "Rodier"  
*Country Ham from Maison Clavel - Poultry farm from Maison Delcros - Tome de Rodes from Rodier Farm*

Ou

Gaspacho du moment, mirepoix de légume, sorbet basilic  
*Seasonal gazpacho, vegetable mirepoix, basil sorbet*

Les plats à la carte 20 €

Burger maison et son steak haché Boucherie Méjean - frites maison

*Homemade burger and beef patty from Boucherie Méjean - homemade french fries - cocktail sauce*

Ou

Saucisse de boeuf élevage Rodier pomme de terre gratinées au fondant  
"Saveur Lozère"



*Beef sausage from Rodier Farm - au gratin potatoes with a cheese,*

Ou

Tagliatelles fraîches et chèvre rôti élevage Rodier au miel - thym et légumes  
*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 rôtis sauce citron aneth  
*Today's fish, carrot purée, roasted vegetables with lemon and dill sauce*

Les desserts à la carte 9 €

Pêche rôtie 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 chocolat - 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 / Local Cheese

Nos formules

29.80 € entrée, plat et dessert

25.50 € entrée / plat ou plat / dessert

Vous accompagnez un de vos proches, mais vous ne mangez pas ;  
un droit de couvert de 15 € sera facturé.



## Menu du jour :

Tous les midis sauf

le dimanche et jours fériés

Daily except on Sunday and public holidays

Plat seul (main only) 15€

\*\*\*

Entrée + plat OU plat + dessert  
(starter + main or main + dessert)

17.50€

\*\*\*

Entrée + plat + dessert  
(starter + main + dessert)

19.50€

Entrecôte Boeuf d'Aubrac 35€

environ 260gr



Cuisse de Grenouilles 25€/pers

Frog legs in parsley-garlic butter

(approximately 400 g)

Friture de truitelle de St Fréal 21€

fried young trout (250 gr)

Assiette fraîcheur à 19.50€

Tartine, poivronade, tomates confites,  
echalottes confites et frites maison

Assiette terroir à 19.50€

Salade composées, terrine maison  
frites maison



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

## MENU ENFANT à 15€

À LA CARTE : FORMAT BAMBIN

PLAT ET DESSERT ou

GLACE de Lozère Le Fermier gourmand

+ UN SIROP

inclus un sirop (pour les enfants < 11 ans)