



RESTAURANT.

LA CAVE DES SAVEURS

ROQUEFORT SOCIÉTÉ®



NOS ENTRÉES & SALADES

- Feuilleté au Roquefort** 9,50 €
Roquefort AOP Société®
- Assiette de charcuterie Aveyronnaise** 11,50 €
Jambon cru, saucisse perche, fricandeau, rosette
- Salade Végétarienne** 14,90 €
Assortiment de crudités de saison
- Salade Santorin** 15,50 €
Salade, Salakis, poivrons confits, amandes effilées
- Salade du Larzac** 16,90 €
Salade, Roquefort AOP Société®, boule de glace Roquefort AOP Société®, jambon de pays, noix, croûtons, crudités de saison et vinaigrette.

SUGGESTION DU CHEF

Voir avec l'équipe

MENU ENFANT 10,00 €

(Qui n'a pas soufflé ses 11 bougies)

Steak haché ou Jambon grillé, frites + 1 boule de glace.

NOS PLATS

- Assiette Aveyronnaise** 18,50 €
Saucisse grillée, aligot de l'Aubrac
- Ris d'agneau sauce morille** 20,00 €
Accompagnement selon l'humeur du chef
- Roq'Burger** 20,00 €
Steak haché 180 g, chutney pommes, Roquefort AOP Société®
- Braison au four** 20,00 €
Fromage au lait de brebis cuit au four servi avec frites et jambon cru
- Entrecôte 300 g** 22,50 €
et sa sauce Roquefort AOP Société®

LES SUPPLÉMENTS

- Assiette de frites** 3,50 €
- Portion d'aligot** 4,00 €

ASSIETTE FROMAGES

- Découverte de nos Roquefort AOP** 7,50 €

- Prix nets - Les plats faits maison sont élaborés à partir de produits bruts. Toutes nos viandes sont d'origine France. Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition à la caisse. Une carafe d'eau est à disposition gratuitement.

NOS DESSERTS

- Flaune** 6,90 €
Spécialité Millavoise à la brousse, fleur d'oranger, œuf
- Poire pochée vin rouge & Glace Roquefort** 6,90 €
- Crème brûlée au Calistou** 6,90 €
- Dessert du moment** 6,90 €
Surprise du chef
- Café Gourmand** 7,50 €
- Café Affogato** 3,50 €
Café allongé avec sa sucette à la vanille de Madagascar à faire fondre dans le café.

NOS GLACES

- Chocolat ou Café liégeois** 7,50 €
- Dame blanche** 7,00 €
- Poire Belle-Hélène** 7,50 €
- 1 boule, parfum au choix** 2,50 €

NOTRE CARTE DES VINS

	50 CL	75 CL	VERRE
VINS BLANCS			
IGP Côtes de Gascogne Cuvée Côtes de Gascogne, blanc moelleux doux, rond et subtil		16,00 €	3,00 €
AOC Gaillac Domaine des Ardurels Souple et léger - Notes florales et légèrement acidulé		17,00 €	3,10 €
VINS ROSÉS			
AOC Côtes de Millau Domaine du Vieux Noyer, bio Équilibré et fruité	16,00 €	20,00 €	4,00 €
IGP Pays d'Oc Domaine de la Provenquière « Pêché coquin » Frais, fruité et harmonieux		18,00 €	3,50 €
VINS ROUGES			
AOC Côtes de Millau Domaine du Vieux Noyer, bio Rond, souple et fruité	16,00 €	20,00 €	4,00 €
AOC Pic Sain Loup Château des Mouchères Arômes de fruits rouges, élégant	17,00 €	24,00 €	4,00 €

NOS APÉRITIFS RÉGIONAUX

- Pastis aveyronnais**, 2 cl 3,00 €
- Joli Coing**, 6 cl 4,00 €
- Gentiane de l'Aubrac**, 6 cl 4,00 €
- Calistou**, 6 cl 4,00 €

NOS APÉRITIFS TRADITIONNELS

- Muscats de Frontignan**, 10 cl 3,00 €
- Blanc cassis ou châtaigne**, 10 cl 3,00 €
- Martini rouge**, 8 cl 3,00 €
- Martini blanc**, 8 cl 3,50 €
- Pastis (Ricard - 51)**, 2 cl 2,50 €
- Whisky (Ballantines)**, 6 cl 5,00 €
- Digestif (Armagnac - Cognac - Get)**, 6 cl 5,50 €

NOS BOISSONS

- Limonades bio** 27,5 cl
 - Nature 2,90 €
 - Myrtille, châtaigne, sureau 3,20 €
- Sodas** 33 cl 3,00 €
Perrier, Coca Cola, Coca zéro
Orangina, Ice Tea pêche 25 cl
- Jus de fruits** 20 cl
 - Ananas, orange, pomme 3,00 €
 - Sirops** 2,20 €
Pêche, citron, menthe, fraise, grenadine, cassis
- Diabolo** 27,5 cl 3,00 €
Pêche, citron, menthe, fraise, grenadine, cassis
- Bière artisanale aveyronnaise** 4,00 €
- Vittel, Perrier fine bulle** 50 cl 4,00 €
- Vittel, Perrier fine bulle** 100 cl 5,00 €

NOS BOISSONS CHAUDES

- Café** 2,00 €
- Décaféiné** 2,00 €
- Grand crème** 3,20 €
- Grand café, chocolat au lait** 3,20 €
- Grand décaféiné** 3,20 €
- Infusion** 3,00 €
- Thé** 3,00 €

VINS EN PICHET

	25 CL	50 CL
Vin de France rouge	4,00 €	8,00 €
IGP Hérault rosé	4,00 €	8,00 €
Vin de France blanc	4,50 €	9,00 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.