



# LA CARTE

Nous informons notre aimable clientèle que tous nos produits sont fabriqués « maison ».

Nous travaillons dans la mesure du possible avec des producteurs locaux afin de vous garantir une qualité optimale !

Les glaces aussi insolites soient-elles sont artisanales.



Œuf mayonnaise / <i>Egg mayonnaise</i>	5€
Assiette de crudités / <i>Plate of raw vegetables</i>	5€
Terrine de Jimmy / <i>Jimmy 's terrine</i>	7€
Samoussas de bœuf / <i>Beef samosas</i>	7€
Œuf en cocotte à la truite fumée / <i>Cocotte egg with smoked trout</i>	10€

## LES PLANCHES A PARTAGER POUR 2 PLATES TO SHARE FOR 2

<b>Planche charcuterie/fromage</b>	20€
<i>Charcuterie/cheese board</i>	
<b>Planche ROND-POINT</b>	
( camembert chaud, saucisse de Toulouse fumée, saucisson sec, chorizo, 1 barquette de frites)	20€
(hot camembert, smoked Toulouse sausage, dry sausage, chorizo, fries)	
<b>Planche TAPAS</b>	20€
Barquette de frites (1 part)	3.50€

## LES SALADES



<b>Choc thermique</b>	18€
(chèvre chaud sur toasts aillés, lardons, glace au cabecou, copeaux de parmesan, salade verte)	
<b>Thermal shock</b>	
(warm goat cheese on toast, bacon, cabecou cheese ice cream , parmesan shavings, green salad)	
<b>Fraîcheur du Gouffre</b> ( oeuf en cocotte avec copeaux de parmesan, truite fumée, tomates, toasts , avocat et salade verte)	22€
<b>Freshness of the Abyss</b> (fried egg with parmesan shavings, smoked trout, tomatoes, toast, avocado and green salad)	
<b>Assiette végétarienne</b> (crumble de légumes, frites, crudités)	18€
<b>Vegetarian plate</b> (vegetable crumble, fries, raw vegetables)	



<b>Saucisse de Toulouse fumée /frites</b>	Simple : <b>12€</b>	Double : <b>15€</b>
Sauce au carré d'Aurillac ou crème moutardée		
<i>Toulouse smoked sausage/fries</i>	<i>Single : 12€</i>	<i>Double : 15€</i>
<i>Aurillac square sauce or mustard cream</i>		
<b>Burger de bœuf</b> avec une confiture d'échalote et cheddar	Simple : <b>15€</b>	Double : <b>18€</b>
<i>Beef burger with shallot jam and cheddar</i>		
	<i>Single : 15€</i>	<i>Double : 18€</i>
<b>Burger de canard</b> avec une confiture d'échalote et cheddar	Simple : <b>16€</b>	Double : <b>20€</b>
<i>Duck burger with shallot jam and cheddar</i>		
	<i>Single : 16€</i>	<i>Double : 20€</i>
<b>PIF PAF BURGER</b>	Simple : <b>20€</b>	Double : <b>28€</b>
(burger de bœuf et de canard avec une confiture d'échalote et cheddar)		
<i>PIF PAF BURGER (Beef and duck burger with shallot jam)</i>	<i>Single : 20€</i>	<i>Double : 28€</i>
<b>Andouillette 5A</b>	Simple : <b>16€</b>	Double : <b>20€</b>
Sauce au carré d'Aurillac ou crème moutardée		
<i>Sausage 5A with mustard cream</i>	<i>Single : 16€</i>	<i>Double : 20€</i>
<i>Aurillac square sauce or mustard cream</i>		
<b>Cam'andouille</b> (camembert Ste mère d'Isigny entier, andouillette 5A, frites et salade verte)		<b>23€</b>
(camembert cheese, sausage 5A, fries and green salad)		
<b>Camembert chaud</b> (camembert Ste mère d'Isigny entier, lardons, frites et salade verte)		<b>18€</b>
(camembert cheese, bacon, fries and green salad)		
<b>Dos de cabillaud</b> et sa croûte de chorizo		<b>15€</b>
<i>Cod back and chorizo crust</i>		

**Un accompagnement au choix : Frites fraîches, crumble de légumes, salade verte.**

*A side dish to choose from: fresh fries, fresh vegetable crumble, green salad.*



<b>Assiette 3 fromages /Plate of 3 cheese</b>	<b>8€</b>
<b>Crème brûlée / Burnt cream</b>	<b>6€</b>
<b>Panna cotta et son coulis de fruit de saison</b>	<b>5€</b>
<i>Panna cotta and its seasonal fruit coulis</i>	
<b>Fondant au chocolat</b>	<b>8€</b>
(servi avec une boule de glace au choix : vanille, chocolat ou indochine)	
<i>Chocolate fondant</i>	
<i>(Served with a scoop of ice-cream of your choice : vanilla, chocolate ou indochina)</i>	
<b>Barbadienne brûlée / Burnt cream with rhum)</b>	<b>8€</b>
<b>Coupe Indochinoise</b>	<b>5€</b>
( coupe servie avec une boule de glace Indochine dans un verre de vin blanc « La Demoiselle »)	
<i>Indochinese cup</i>	
(cup served with an Indochina scoop of ice-cream and a glass of white wine «La Demoiselle»)	
<b>Cheese cake</b> servi avec un caramel beurre salé et une boule de glace (vanille ou chocolat)	<b>7€</b>
<i>Cheese cake served with salted butter caramel and a scoop of ice cream of your choice (vanilla or chocolate)</i>	
<b>Mr Freeze</b>	<b>1,50€</b>
<b>Compote en gourde</b> (pomme nature ou pomme/fraise)	<b>2€</b>
<b>Compote</b> (apple or apple/strawberry)	
<b>Café gourmand / Gourmet coffee</b>	<b>10€</b>

## LE MENU MOBYLETTE (jusqu'à 10 ans) 11€

1 sirop à l'eau ( menthe, orgeat, grenadine, fraise, citron, pêche)  
*1 water syrup (mint, orgeat, grenadine, strawberry, lemon, peach)*

1 steak haché de bœuf / frites / *1 ground beef steak / fries*

1 Mr Freeze **ou** un dessert fruitier **ou** un mini-fondant au chocolat

*1 Mr Freeze or a fruit dessert or a chocolate mini fondant*



## **LES GLACES/ ICE CREAM**

Glaces artisanales de chez Manouvrier

*Home-made ice-cream from Manouvrier*

### **BATONNETS 4 EUROS**

- **Caramel à la fleur de sel de Guérande enrobé de chocolat noir**

*Guerande fine sea salt caramel coated with dark chocolate*

- **Fraise de la Dordogne enrobée de chocolat noir et fragments de violettes cristallisées**

*Dordogne strawberry coated with dark chocolate and crystallized violets fragments*

- **Chocolat enrobé de chocolat noir et une feuille de menthe cristallisée**

*Chocolate coated with dark chocolate and a crystallized mint leaf*

- **Vanille Bourbon de Madagascar enrobe de chocolat noir et de noisettes torréfiées**

*Vanilla Madagascar bourbon coated with dark chocolate and roasted hazelnuts*

- **Framboise enrobée de chocolat noir avec un pétale de rose cristallisé**

*Raspberry coated with dark chocolate with a crystallized rose petal*

- **Mangue enrobée de chocolat noir / Mango coated with dark chocolate**

- **Café expresso / Coffee expressoè**