



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 ENTREES/STARTERS



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 aux lardons / <i>Cocotte egg with bacon</i>	8€

LES PLANCHES A PARTAGER POUR 2 PLATES TO SHARE FOR 2

Toutes les planches sont servies avec une barquette de frites / *All the boards are served with a tray of fries*

Planche charcuterie/fromage <i>Charcuterie/cheese board</i>	20€
Planche ROND-POINT ROUNDABOUT board	20€
(camembert chaud, saucisse fumée, saucisson sec, chorizo)	
<i>(hot camembert, smoked sausage, dry sausage, chorizo)</i>	
Planche TAPAS (oignons frits, camemberts frits, mozzarella sticks et samoussas au bœuf) TAPAS board <i>(fried onions, fried camemberts, mozzarella sticks and beef samoussas)</i>	20€
Barquette de frites (1 part)	3.50€

LES SALADES



Les salades sont servies avec une barquette de frites / *The salads are served with a tray of fries*

Assiette végétarienne (crumble de légumes, frites, crudités) Vegetarian plate <i>(vegetable crumble, fries, raw vegetables)</i>	20€
--	------------



Saucisse fumée /frites Sauce au carré d'Aurillac ou crème moutardée	Simple : 13€	Double : 16€
<i>Smoked sausage/fries</i> <i>Aurillac square sauce or mustard cream</i>	Single : 13€	Double : 16€
Burger de bœuf avec une confiture d'échalote et cheddar <i>Beef burger with shallot jam and cheddar</i>	Simple : 16€	Double : 20€
Burger de canard avec une confiture d'échalote et cheddar <i>Duck burger with shallot jam and cheddar</i>	Simple : 16€	Double : 20€
PIF PAF BURGER (burger de bœuf et de canard avec une confiture d'échalote et cheddar)	Simple : 20€	Double : 30€
<i>PIF PAF BURGER (Beef and duck burger with shallot jam)</i>	Single : 20€	Double : 30€
Andouillette 5A Sauce au carré d'Aurillac ou crème moutardée	Simple : 18€	Double : 25€
<i>Sausage 5A</i> <i>Aurillac square sauce or mustard cream</i>	Single : 18€	Double : 25€
Cam'andouille (Petit camembert entier, andouillette 5A, frites et salade verte) <i>(camembert cheese, sausage 5A, fries and green salad)</i>		25€
Camembert chaud (Petit camembert entier, lardons, frites et salade verte) <i>Hot camembert (camembert cheese, bacon, fries and green salad)</i>		20€
Confit de canard	Simple : 18€	Double : 25€
Duck confit	Single : 18€	Double : 25€

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

A side dish to choose from: fresh fries, fresh vegetable crumble



Assiette 3 fromages / <i>Plate of 3 cheese</i>	8€
Panna cotta et son coulis de fruit de saison	5€
<i>Panna cotta and its seasonal fruit coulis</i>	
Crème brûlée / <i>Burnt cream</i>	6€
Fondant au chocolat (servi avec une boule de glace)	8€
<i>Chocolate fondant (Served with a scoop of ice-cream of your choice)</i>	
Tarte Tatin (servi avec une boule de glace au choix)	8€
Gourmandise Road (assortiment de desserts)	10€
Café gourmand / <i>Gourmet coffee</i>	11€

LE MENU MOBYLETTE (jusqu'à 10 ans) **12€**

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 mini-fondant au chocolat

1 a chocolate mini fondant