



FOIRE DE PRIN TEMPS

Menu

Entrées

Pâté en croûte de porc

Ou

Burrata crémeuse, salade de linguine au pesto

Ou

Focaccia et sa rilette de poisson Méditerranéen

Plats

Burger de boeuf d'Aubrac, laguiole, confit d'oignons et ses frites maison

Ou

Filet de cabillaud, avec sa peau croustillante, déclinaison de légumes de Printemps et son beurre blanc

Ou

Lasagne gourmande de légumes de saison

Desserts

Trilogie de fromages : Bleu d'Auvergne, Laguiole et Brie

Ou

Pavlova croquant aux fruits rouges et crème mascarpone à la vanille

Ou

Moelleux au chocolat

Entrée / Plat / dessert 28,90€

Entrée / Plat 23€

Plat / Dessert 23€

Plat unique 18€

TRAITEUR ÉVÈNEMENTIEL
cg

Croq'Gourmet

Un zeste de fraîcheur, un grain de saveur





FOIRE DE PRIN TEMPS

Carte des vins

Boissons

Limonade artisanale la
nature bio d'Olt 27,5cl

Perrier 33cl

Jus d'orange 25cl

Coca cola 25cl

Coca cola zéro 25cl

Ice tea 25cl

Eaux plate 1L

Eaux pétillante 1L

Café / noisette / allongé

Double expresso

Thé

Bière brasserie d'Olt :
bière artisanale d'Aubrac
33cl

Rouges

- L'emblématique 1936 Mas de Lunès Languedoc Grès de Montpellier 75cl Syrah, Grenache noire
- AOP la Livinière cuvée Mélanie Château de Gourgazaud 75cl Syrah, Mourvèdre, Grenache

Blancs

- IGP Pays d'Oc L'inédit Muscat Sauvignon Mas Neuf 75cl
- AOP Picpoul de Pinet Le Ginestet 75cl 100% Picpoul de Pinet

Rosés

- IGP Pays d'Oc Okapy Puech haut 75cl Cinsault, Grenache, Syrah
- Domaine le pive sable de Camargue le pive 75cl Grenache gris, Grenache noire, Cinsault, Merlot, Syrah gris

Menu enfant

Cordon bleu volaille
maison, frites maison

Moelleux au chocolat

1 sirop

12,80€

