

L'auberge

des
ARCADES

CAFÉ - RESTAURANT

A PARTAGER OU PAS

CROQUETTE DE PIEDS DE COCHON [La pièce] 1.70
CROUSTILLANT DE TAPIOCA ET TOMME DE RODEZ [La pièce] 1.70
CHARCUTERIE TARNAISE [Petite] 6.50 ● [Grande] 12 [Très Grande] 17.50
ESCARGOTS EN COQUILLES AU BEURRE D'HERBES [6 Pièces] 8.50

OEUF MAYONNAISE 5 ●
POIREAUX A LA FLAMME | SAUCE MIMOSA 6 ●
SALADE COMPOSEE 6.50 ● [En plat] 14
LE BOUILLON D'OIGNON GRATINE 8
LA SOUPE DU MOMENT 6 ●
LANGUE DE BOEUF RAVIGOTE 6.50 ● [En plat avec frites et salade] 17

LES PLATS

LE PLAT DU MIDI 12
ESCALOPE DE SAUMON | LEGUMES D'HIVER | BEURRE BLANC 15
POITRINE DE VEAU CONFITE | GARNITURE ET SAUCE 16
BLANQUETTE
CUISSON DE CANARD CONFITE CHEZ NOUS | PUREE | 18
SAUCE POIVRE VERT
LE CORDON BLEU A LA TOMME DE RODEZ | FRITES | SUCRINE 17.50
BOUDU BURGER | FRITES OU SALADE 17
[Pain burger | Tête de veau | Mayonnaise aux herbes |
Salade | Câpres | Cornichons]
LA SUGGESTION DU CHEF
[Suivant arrivage] [Prix énoncé à la voix]

FROMAGE ET DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES [Petite] 6 ● [Grande] 11
LE DESSERT DU MOMENT 6 ●
CAFÉ GOURMAND 5.50 ●
LE BABA AU MAUZAC ROSE DE L.CAZOTTES | CREME FOUETTEE 8
MONT BLANC HIVER 2024 7.50
AGRUMES SAUCE SUZETTE | TUILE ORANGE 5.50 ●
LA PROFITEROLE VANILLE TONKA | SAUCE CHOCOLAT [La pièce] 4.50 ●
GLACE ET SORBETS MAISON x[1/2/3] 3.50 / 6 / 8
[Supplément chantilly] 1.50

MENU DU MIDI 18

[Entrée / Plat ou Plat / Dessert] 16
[Servi du mardi au vendredi, hors jours fériés]

ENTREE CARTE ●

PLAT DU MIDI

DESSERT CARTE ●

[LE VERRE DE GAILLAC DU MOMENT] 4

LA FORMULE AUBERGE SUR LE POUCE 26

[Servi le midi, du mardi au vendredi, hors jours fériés]

PLAT AUBERGE

+

ENTREE OU DESSERT CARTE ●

+

VERRE DE VIN DU MOMENT

Ou

BIERE PRESSION

Ou

EAU MICROFILTRÉE PLATE OU GAZEUSE

+

CAFÉ

MENU AUBERGE 29

[Servi Midi et Soir]

ENTREE CARTE ●

PLAT AUBERGE

DESSERT CARTE ●

MENU ENFANT 12

SIROP A L'EAU

PLAT ENFANT DU MOMENT

CREME GLACEE MAISON, COULIS
CHOCOLAT, CHANTILLY, CRUMBLE