



# La Vie en ROSE

RESTAURANT

## LES ENTREES

**L'oeuf**, poché au vin rouge, crémeux de champignons, croûtons de pain et pousses de pois 12 €  
*The egg poached in red wine, creamy mushrooms, bread croutons and pea shoots*

**Le lieu jaune**, confit dans une nage exotique, œufs de poisson, cébettes et papaye frite 14 €  
*Pollock confit in an exotic broth, fish roe, spring onions and fried papaya*

## LES PLATS

**Les légumes** façon couscous, mijotés dans un bouillon épicé, accompagnés de semoule 20 €  
*Vegetables couscous-style cooked in a spiced broth, served with semolina*

**Le maigre**, en pavé snacké, écrasé de pommes de terre, poireau rôti et gel d'oignon rouge en pickles 28 €  
*Meagre seared fillet, crushed potatoes, roasted leek and pickled red onion gel*

**L'agneau**, épaule confite au miel et au romarin, pâtes « langue d'oiseau » au jus de braisage et céleri-rave 27 €  
*Lamb shoulder confit with honey and rosemary, "orzo" pasta in braising jus and celeriac*

**La sélection du boucher (200gr)**, jus de viande, frites et jeunes pousses de mesclun 34 €  
*Butcher's selection (200 g), meat reduction, fries and young lettuce leaves*

## NOTRE PLAT COUP DE COEUR

**Le poulpe**, mijoté de tomates aux pois chiches, chou kale sué, condiment aux piments d'Espelette 30 € (dont 1€ est reversé à une association)  
*Seared octopus, stewed tomatoes with chickpeas, sautéed kale, Espelette pepper condiment  
"including €1 that is donated to a charity."*

## LES DESSERTS

**Le fromage** d'Occitanie aux trois laits, jeunes pousses et confiture « Bocalenvørs » 11 €  
*Refined assortment of cheeses from three kinds of milk,  
young lettuce leaves and "Bocalenvørs" jam*

**La figue**, rôtie sur un sablé au beurre, crème d'amande pistache et sorbet au fromage blanc 9 €  
*Fig roasted on a buttery crumble, pistachio-almond cream and fromage blanc sorbet*

**Le chocolat noir** en mousse comme une pomme de pin, caramel au sirop d'érable et céréales au cacao 10 €  
*Dark chocolate mousse shaped like a pine cone, maple syrup caramel and cocoa cereal*

Prix nets service compris/Net price, service included

## LES INCONTOURNABLES

**La Caesar**, salade romaine, filets de poulet croustillants ou saumon fumé, voiles de pain, œuf et copeaux de vieux Rodez (petite 11 €/grande 20 €)

*Caesar salad with romaine lettuce, crispy chicken fillets or smoked salmon, slices of toasted bread, hard-boiled egg, shaving from old Rodez cheese and classic Caesar dressing*

**La pâte artisanale "BIO"** de la maison "CHE PASTA NONNA",  
Mafaldine à la crème de « peperoni » et burrata, copeaux de vieux Rodez 21 €

*Handcrafted pasta of "CHE PASTA NONNA" Mafaldine pasta with "peperoni" cream and burrata, aged Rodez cheese shavings*

**Le fish & chips**, filet de cabillaud pané, sauce curry aigre-douce, frites et jeunes pousses de mesclun 22 €

*Fish & Chips breaded cod fillet, sweet and sour curry sauce, fries and mixed baby greens*

**Le burger**, steak haché de bœuf, iceberg, cheddar, confit d'oignons, tomate, lard grillé, sauce paprika fumé, frites 23 €

*Beef burger, iceberg lettuce, cheddar, candied onions, bacon, smoked paprika sauce, fries and young lettuce leaves*

**Le café ou thé gourmand**, sélection de desserts 10 €

*Gourmand coffee with a selection of desserts and a choice of coffee or tea*

Pour connaître les allergènes veuillez consulter le document situé à l'accueil du Restaurant

*To know the allergens in our menu, please ask your waiter for the document prepared with all relevant information*

Prix nets service compris/Net price, service included