



La Vie en ROSE

R E S T A U R A N T

LES ENTREES

Le melon, en pétales, fines tranches de bresaola, vinaigrette fraîche 12 €
Melon in petals, thin slices of bresaola, fresh vinaigrette

La tomate, de couleurs en salade, mozzarella di buffala, pistou de roquette 14 €
Heirloom tomato salad, mozzarella di bufala, rocket pesto

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 cabillaud, gratiné à l'ail, jardinière de légumes de notre maraîcher, poudre de citron noir 27 €
Aioli-crusted cod, market gardener's vegetable medley, black lemon powder

Le magret de canard saisi, jus de viande, pommes de terre frites, pousses de mesclun 27 €
Seared duck breast, rich jus, French fries, baby mesclun greens

Le bœuf rôti, pommes de terre ratte, oignons nouveaux confits au miel et au soja, courgette violon 29 €
Roasted beef cut, ratte potatoes, spring onions glazed with honey and soy, tromboncino zucchini

NOTRE PLAT COUP DE COEUR

Le poulpe, mijoté de tomates aux pois chiches, fenouil confit et gousse d'ail confite
condiment aux piments d'Espelette 30 € (dont 1€ est reversé à une association)
*Seared octopus, stewed tomatoes with chickpeas, confit fennel and
candied garlic clove, 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 poire, en mousse, coeur de caramel mou, biscuit financier noisette 9 €
*Citrus dessert creamy lemon custard, orange sorbet infused with clove,
grapefruit confit, and crispy elements*

Le chocolat croustillant, praliné amande au sarrasin toasté, poivre de Malabar 10 €
Crispy chocolate, almond and toasted buckwheat praline, Malabar pepper

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",
crème de pesto rosso et pignons de pin torréfiés 21 €

Handcrafted pasta of "CHE PASTA NONNA" with red pesto cream and toasted pine nuts

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