

La Vie en ROSE

R E S T A U R A N T

LES ENTREES

Le poireau, en vinaigrette de mirin, oeuf parfait, faisselle aux herbes et gingembre confit 15 €

Leek with mirin vinaigrette, "perfect" egg, herbed fresh curd cheese, and candied ginger

Le chou, farci "de nos aînés", glacé au jus de viande, feuilles frisées 17 €

Traditional stuffed cabbage, our elders' recipe, glazed with meat jus and frisée leaves

NOTRE PLAT COUP DE COEUR

Le poulpe, mijoté de tomates aux pois chiches, chou-fleur rôti et gousse d'ail confite
condiment aux piments d'Espelette 29 €

*Seared octopus, stewed tomatoes with chickpeas, roasted cauliflower and
candied garlic clove, Espelette pepper condiment*

LES PLATS



Les légumes, cuits au pot-au-feu, crémeux de topinambour infusé à la vanille Bourbon 20 €

*Vegetables slow-cooked in pot-au-feu style, served with Jerusalem artichoke cream infused
with Bourbon vanilla*

La pêche du jour, snacké fines tranches de potimarron,
lentilles corail juste cuites, fumé réduit à la note de tomate 32 €

*Catch of the day seared, with thin slices of red kuri squash,
gently cooked red lentils and a tomato-flavored reduced fish stock*

Le cochon, taillé dans le carré, croustillant et crème de panais,
fricassée de champignons des bois, persil plat 28 €

Rack of pork, served with parsnip cream and crisp, wild mushroom fricassee with flat-leaf parsley

La sélection du boucher (200 g), jus de viande, frites et jeunes pousses de mesclun 34 €

Butcher's selection (200 g), meat jus, fries and young lettuce leaves

LES DESSERTS

Le fromage d'Occitanie aux trois laits, jeunes pousses, confiture de figes 11 €

Refined assortment of cheeses from three kinds of milk, young lettuce leaves, fig jam

La banane, confite dans une infusion de fève tonka, mascarpone au lait concentré, polenta au sucre 10 €

Banana stewed in a tonka bean infusion, condensed-milk mascarpone, and sweet polenta

Le chocolat, noir intense au syphon, ananas, coco et feuille de lime, crumble de cacao 12 €

Intense dark chocolate mousse, with pineapple, coconut, lime leaf, and cocoa crumble

LES INCONTOURNABLES

La César, salade romaine, filets de poulet croustillants ou saumon fumé, voile de pain, oeuf dur, copeaux de vieux Rodez et sauce César (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 courge butternut à la ricotta, copeaux de vieux Rodez 21 €

Handcrafted pasta of "CHE PASTA NONNA" butternut squash cream with ricotta, and shaved aged Rodez cheese

Le fish & chips, filet de cabillaud pané, sauce balsamique, frites et jeunes pousses de mesclun 22 €

Fish & Chips breaded cod fillet, balsamic sauce, fries and young lettuce leaves

Le burger, haché de bœuf, iceberg, cheddar, confit d'oignons, pickles de chou rouge, lard grillé, sauce « BBQ épicé » et frites 23 €

Beef burger, iceberg lettuce, cheddar, candied onions, pickled red cabbage, bacon, spicy BBQ sauce, fries and young lettuce leaves

Le café gourmand, sélection de desserts et café ou thé 9 €

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