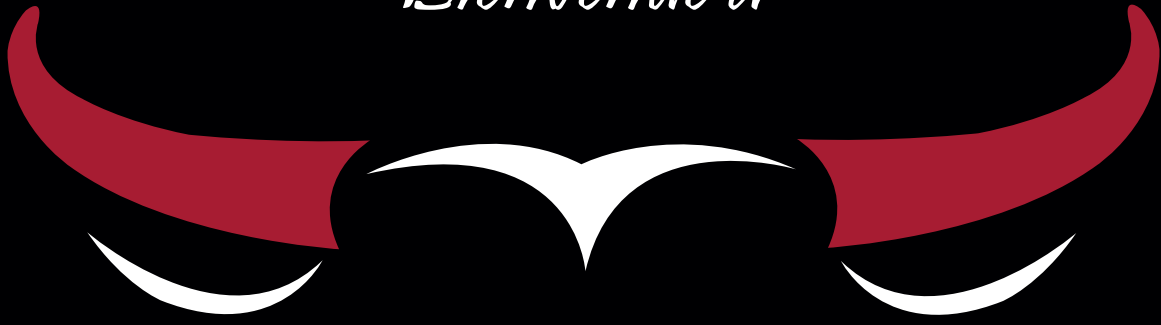


Bienvenue à



l'Auberge

de

l'Aubrac

Vivez un moment gourmand
en dégustant une viande de
bœuf Aubrac de qualité.

Du producteur au consommateur.

100 % local.

Bon appétit
Wilfrid Bedin

La Cave à Vins

Bouteilles de 75 cl

Les Rosés

IGP ISATIS, CÔTES DU TARN 19€

Domaine Alain Gayrel
Des arômes de cerise bigarreau
et fraise des bois

IGP PLAISIR, BOUCHES-DU-RHÔNE ... 25€

Domaine des Oullières
Vif et rafraichissant sur des notes fruitées

AOP LUBERON 28€

Domaine de Fontenille
Un rosé structuré, généreux et gourmand

Vin rosé au verre (15cl) 3.90€

IGP Cévennes

Les Rouges

IGP ISATIS, CÔTES DU TARN 19€

Arômes de fruits rouges
mûrs, épices et cannelle

IGP LES GLANANS 26€

Coteaux du Pont du Gard
Robe grenat, arômes fruits confiturés,
tannins souples et soyeux

AOC BOURGUEIL 29€

Bertrand et Vincent Marchesseau
« Poids Plume » comme la
légèreté et le fruit de ce Bourgueil

AOP CABARDES 28€

Château Salitis
Bouche fruits rouges et réglissée
et tanins harmonieux et riches



Les Blancs

IGP ISATIS, CÔTES DU TARN 19€

Fruité enjôleur caractérisé par le Sauvignon

IGP CÔTES DE GASCOGNE 26€

Moelleux. Domaine Guillaman
Doux et intense aux arômes
d'agrumes confites Au verre 15cl : 5.50€

IGP CHARDONNAY 26€

Domaine Robert Vic
Jolis arômes de poire mûre,
belle fraîcheur Au verre 15cl : 5.50€

AOP QUINCY 32€

Domaine Bigonneau
Un vin aux arômes très purs,
gourmand et solaire

Vin blanc au verre (15cl) 3.90€

IGP Gard

AOP MINERVOIS 27€

Domaine Pierre Fil
Vin rouge élégant,
souple aux tannins soyeux

L'UNIQUE vin de France 32€

Pierre Usseglio
Vin de la vallée du Rhône

AOC FRONSAC 28€

Château Renard
100% Merlot Un fruit bien
respecté, ample et aromatique

Vin rouge au verre (15cl) 3.90€

IGP pays d'Oc Merlot



Les Alcools

Les apéritifs

Les pétillants

Cidre brut 75cl	12.00€
Cidre brut en bolée 25cl	4.00€
Champagne 75cl	35.00€
Francis Thomas Brut. Arômes de fruits jaunes et beurre frais	

Les digestifs

Cognac VSOP 4cl	9.50€
Fine de Bretagne 4cl	8.00€
Rhum Don Papa Baroko 4cl	8.00€
Bouche : onctueuse, vanille, miel, fruits confits	
Rhum Colama 4cl	9.50€
8 ans. Bouche : vanille, sèche, amande.	
Finale : onctueuse, persistante	
Baileys 5cl	6.80€
Kremming 5cl	6.80€
Menthe-pastille (blanc) 5cl	6.80€
Peppermint (vert) 5cl	6.80€
Malibu 5cl	6.80€
Vodka 4cl	8.00€

Kir vin blanc 10cl	4.00€
(crème cassis, mûre, framboise, pêche)	
Kir breton 10cl	4.00€
Kir pétillant 10cl	4.50€
Vin Moelleux au verre 15cl	5.50€
IGP Côtes de Gascogne	
Vin blanc au verre 15cl	5.50€
IGP Chardonnay	
Ricard 2cl	3.50€
Suze 4cl	3.50€
Martini rouge ou blanc 5cl	6.00€
Porto rouge 5cl	6.00€
Whisky Pig's Nose 4cl	8.50€
Blended scotch whisky - Ecosse.	
Bouche : moelleuse, maltée, toffee	
Finale : boisée, vanille	
Whisky Powers 4cl	8.50€
Irish whiskey - Irlande.	
Ample, gras du céréales, miel et épices	
Whisky Ileach 4cl	10.90€
Islay Single Malt - Ecosse.	
Bouche : Tourbée, légèrement fruité, orange	
Whisky Coca 8cl	8.00€

Les bières artisanales Île de BRÉHAT

Bouteille de 33cl : 5,50€

L'Indomptable

Blonde 5,3% Alc/Vol

Fraiche et désaltérante. Arômes de miel, pain sec, agrumes légers et pointe d'épice.

La Culminante

Amber Ale 6,1% Alc/Vol

Finale amère assez intense, bulle moyenne. Saveurs en bouche sèches, moins sucrées de caramel léger.

La Marémotrice

Blanche Witbier 5% Alc/Vol

Fraicheur persistante. Notes acidulées, soutenues par des arômes miellés. Bulle vive et texture légère.

La Désinvolté

IPA 6% Alc/Vol

Finale amère et bonne prestance. Saveurs fruitées avec une dominance houblonnée.

L'Imminente

Blonde forte 7,5% Alc/Vol

Typique des bières du Nord. Notes sucrées et persistance fugace et douce.

Pression

Kanarfall - Trégor Pale Ale 5° - 100% locale orge et houblon bio
25cl : 3.90€
50cl : 7.80€



Les pièces de Bœuf Aubrac



Les pièces traditionnelles

La bavette d'Aloyau	23€
Le tournedos dans le filet	26€
Le faux-filet	25€
Le pavé	23€
L'entrecôte (350 gr minimum)	35€
La côte de bœuf (1kg à 1,1 kg)	58€
La basse-côte (0.9 kg à 1 kg)	54€
La langue de chat	29€

Les pièces bouchères

L'araignée	29€
La surprise	26€
La hampe	24€
L'onglet	29€
La poire	26€
Le merlan	26€

Je ne mange pas de bœuf

1 assiette de gambas rôties : 26€

L'ardoise du midi

le plat : 10.90€

entrée + plat ou plat + dessert : 13.90€

entrée + plat + dessert : 16.90€

Les accompagnements maison

Salade verte et frites fraîches,
garnitures du moment.

Supplément accompagnement : 3€

Les sauces

Selon l'humeur du chef

Supplément sauce : 1.90€

Le menu enfant (-7 ans)

Jambon, frites, 1 boule de glace : 10€

Steak haché, frites, 1 boule de glace : 12€



Les Desserts

Poire belle Hélène (demi-poire, glace vanille, chocolat chaud, chantilly)	7.50€
Dame Blanche (glace vanille et chocolat chaud, chantilly)	7.50€
Coupe Colonel (glace citron et vodka)	9.00€
Coupe Malibu (glace Coco et Malibu)	9.00€
Deux boules de glace (vanille, fraise, café, chocolat, coco, caramel, citron, rhum raisin)	4.50€
Panna Cota coulis fraise ou caramel au beurre salé	6.80€
Crème chocolat façon Liégeois (crème chocolat, chocolat chaud ou caramel, chantilly) ...	8.00€
Crêpe beurre sucre	4.50€
Crêpe chocolat chaud chantilly	6.50€
Crêpe caramel beurre salé chantilly	6.50€
Assiette de fromages	7.50€

Supplément : chantilly ou chocolat : 1.50€ - 1 boule de glace : 2.50€

Les boissons chaudes

Café expresso	1.60€
Café allongé	1.60€
Café au lait	1.80€
Café crème	1.80€

Les Thés et les infusions DAMMANN Frères : 4.00€

- . Thé noir Ceylan O.P. supérieur
Aromatique, aux notes boisées et cacaotées.
Remarquablement doux et rond.
- . Thé vert - Bali
Au jasmin, pétales de fleurs, arômes litchi, pamplemousse, pêche de vigne et huile essentielle de rose.
- . Tisane des merveilles
Associant verveine et tilleul aux arômes de rhubarbe, framboise, fraise, datte, fleur d'oranger et rose.
- . Tisane bali
Les notes douces et miellées du tilleul et celles fraîches, citronnées et sucrées de la verveine composent un mélange où les arômes du litchi, du pamplemousse et de la pêche de vigne et une pointe de rose s'allient.

Les eaux et boissons fraîches

Plancoët plate 1l	4.50€
Plancoët plate 50cl	2.50€
Plancoët pétillante 1l	4.80€
Plancoët pétillante 50cl	3.00€
Breizh Cola, Agrum' ou Thé 33cl	3.60€
Jus de fruits 25cl	3.50€
<i>orange, pomme ou ananas</i>	
Orangina 25cl	3.60€
Diabolo 25cl	3.00€



Comprendre notre fonctionnement

Un élevage de taille familiale prend son temps pour faire une viande de bœuf Aubrac de qualité. Nous travaillons en circuit court, même très court, 500 mètres seulement vous séparent des pâturages.

Certaines pièces sont limitées dans le bœuf. Par exemple, 2 araignées, 16 côtes, 2 langues de chat. Faites vos choix, nous vous servirons en fonction des disponibilités.

Petit cours du boucher
Sélectionnez le morceau de bœuf vous convenant le mieux.

Les pièces bouchères

Des morceaux difficiles à détailler et nécessitant un travail important et patient de la part de l'artisan boucher.

8 - Araignée

C'est un morceau naturellement tendre, aux formes irrégulières dont les fibres musculaires ressemblent aux pattes d'une araignée.

9 - La Surprise

Tendre, juteuse et goûteuse, la surprise est un morceau de choix chez les gastronomes. Les bouchers l'appellent « le dessus de palette » ou encore « la pièce parée ».

10 - Hampe

Cette pièce noble fait partie des morceaux à fibres longues, elle donne une viande tendre et très saignante.

11 - Onglet

Généralement très prisée par les grands amateurs de viande, dont le palais fin et délicat sait reconnaître et apprécier à sa juste valeur la saveur d'une viande au goût intense.

12 - Poire et Merlan

Ce sont deux morceaux très tendres, donnant une viande particulièrement fine et fondante.

Les pièces traditionnelles

1 - Bavette d'Aloyau

C'est une viande tendre et savoureuse à réserver aux biftecks. On l'appelle comme ça car c'est un morceau qui ressemble aux bavettes utilisées pour les bébés.

2 - Faux-filet

Il fait partie des morceaux nobles du bœuf, il se distingue par sa forme, sa texture, sa tendreté et son goût. Il est très savoureux.

3 - Pavé

De forme carré, c'est une viande à fibres courtes, goûteuse et tendre.

4 - Langue de chat

C'est un morceau très tendre, d'un beau rouge, situé dans le rumsteck.

5 - Côtes et Entrecôtes

Elles font partie des meilleurs morceaux à griller du bœuf tant leur chair est tendre et savoureuse et on la conseille aux amateurs de viandes saignantes et goûteuses !

6 - Tournedos dans le filet

Cette viande rouge est particulièrement tendre et savoureuse lorsqu'elle est grillée. Prenez garde à ne pas trop la cuire.

7 - Basse-côte

Légèrement moins grasse que l'entrecôte, c'est une viande à chair savoureuse, persillée et tendre.

