



Lundi - Tripoux ou Patranque

16€

Descriptif gourmand :

Les tripoux de la Naucelloise sont une spécialité traditionnelle de l'Aveyron, très proche des traditions culinaires du Cantal et de l'Auvergne. Le tripou est un petit paquet de panse de veau renfermant une farce composée de petits morceaux de viande, généralement de veau, délicatement assaisonnée. Les tripoux sont ensuite longuement mijotés dans une sauce au vin blanc, agrémentée de carottes, afin de révéler toute leur saveur. Ils vous seront servis par deux, *accompagnés de frites et d'une salade.*

La patranque : est un plat traditionnel et rustique originaire du nord du Cantal, née dans les burons, inventée par les bergers d'altitude, elle est faite de pain rassis, de tome fraîche de Cantal légèrement ailier. Ancêtre de la truffade avant l'arrivée de la pomme de terre, ce mets montagnard se distingue par son fondant généreux. *Une portion vous sera servie accompagnée d'une salade.*

Mardi - Bourriols

18€

Descriptif gourmand :

Les bourriols ! C'est une spécialité traditionnelle du Cantal et du Cézallier, en Auvergne. Ce sont des galettes réalisées principalement avec de la farine de sarrasin (appelée localement Blé noir)

La complète : une galette garnie d'une tranche de jambon blanc, de cantal, de la crème fraîche et un œuf au plat.

La bleu d'auvergne : 1 galette garnie d'une sauce au bleu d'auvergne
Ils seront accompagnés d'une salade.

Mercredi - Grillades

18€

Descriptif gourmand :

Parce qu'il n'y a pas d'été sans grillades, nous vous proposons une assiette simple, généreuse et conviviale. Nos grillades sont composées d'une chipolata, d'une merguez et d'une tranche de ventrèche de la Maison Mas, soigneusement sélectionnées pour leur qualité et leur saveur.

Elles vous seront servies accompagnées de frites et d'une salade.

Jeudi - Soirée Truffade !

18€

Descriptif gourmand :

Véritable emblème de la cuisine auvergnate, la truffade est un plat traditionnel à base de pommes de terre sautées au lard, de tome fraîche de Cantal. Simple, généreuse et gourmande, elle incarne à merveille les saveurs authentiques de notre terroir à savourer au cœur du cantal.

Le mot truffade vient de l'occitan « trufa » qui signifie pomme de terre. Notre truffade vous sera servie avec une saucisse fraîche de pays de la Maison Mas, une salade verte et une part de tarte à la myrtille pour terminer votre repas sur une note sucrée.

Vendredi - Brochette de boeuf maison

19€

Descriptif gourmand :

Préparées avec de tendres morceaux de bœuf, nos brochettes sont délicatement bardées de lard et agrémentées de poivrons verts, d'oignons et de tomates cerises grillés. Une recette généreuse, pleine de saveurs, qui met à l'honneur la convivialité des repas d'été. *Elles vous seront servies accompagnées de frites et d'une salade.*

Samedi - Burger Cantalou

18€

Descriptif gourmand :

Alliance parfaite entre le terroir « Cantalou » et le rêve américain. Dans un pain burger moelleux, retrouvez un steak haché façon bouchère, une généreuse tranche de Cantal AOP fondante, de la poitrine fumée, des oignons caramélisés et une belle tranche de tomate fraîche. Le tout est sublimé par la sauce de Romane, une recette authentique rapportée de son année passée aux États-Unis, qui apporte une touche originale à ce burger résolument gourmand. Un régal Cantalou-Américain. *Il vous sera servi accompagné de frites et d'une salade.*

Dimanche - Pièce du boucher à partir de 23€

Descriptif gourmand :

Chaque dimanche, laissez-vous surprendre par sélection de viandes de notre boucher. Selon ses arrivages et les plus belles pièces du moment, il choisit pour vous la viande qui sera proposée à l'ardoise. *Elles vous seront servies, accompagnées de frites et d'une salade et d'une sauce au bleu maison.*