

LA CARTE

LES PLANCHES À PARTAGER

L'Ibérique Jambon serrano, pan con tomate, chorizo bellota, tapenade	13,50
La Marine Saumon fumé maison, tataki de thon aux graines de sésame torréfiées, gambas marinées et sautées à la sweet chili sauce, rillettes de poisson	16
Le foie gras du Paisible Foie gras maison et confiture de figues	18
Planche de fromages du sud ouest	12

LES SALADES

La Régionale Manchons, Gésiers confits, magret fumé maison, foie gras maison, pommes, fruits secs torréfiés, croutons	21
La Norvégienne Saumon fumé maison, Tataki de thon aux graines de sésame torréfiées, Gambas marinées et sautées à la sweet chili sauce, fruits secs torréfiés, oignons pickles	19,5

LES PLATS TRADITIONNELS

Le tartare de bœuf Au couteau cru ou aller-retour (180g)	18
Le cassoulet maison (15min d'attente)	23
Le pavé de saumon rôti au four Marinade Citron et Thym	25
La souris d'agneau confite de 10 heures	27
Rognon de veau à la moutarde	23

LES GRILLADES AU FEU DE BOIS

L'Entrecôte de Boeuf 300 grammes environ	28
Le Magret de canard Maison Samaran (rossini+4C)	25
La Côte de cochon de l'Aveyron 400g sauce roquefort	26
Le Burger du moment	19
La Grillade du moment	voir ardoise
Sauce au choix Poivre, moutarde à l'ancienne, roquefort, cèpes, foie gras	2

RESTAURANT
Ô PAISIBLE

LA CARTE

LES PIZZAS UNIQUEMENT LE SOIR

ÉLABORÉES AVEC DES PRODUITS FRAIS

Margharita Tomate, Fromage, Olives	10	4 fromages Crème, Emmental, Mozzarella, Gorgonzola AOP, Chèvre	15,50
Regina Tomate, Fromage, Jambon Supérieur	12	Pyrénéenne Tomate, Fromage Après cuisson : Jambon Serrano, Bethmale, Roquette et Pesto	15
Royale Tomate, Fromage, Jambon Supérieur, Champignons, Œuf	13	Nordique Crème, Fromage, Oignons, Gambas Marinées Après cuisson : Saumon Fumé Maison, Cébette, Pesto	15,50
Calzone (chausson) Tomate, Fromage, Jambon Supérieur, Œuf	13	L'italienne Tomate, Fromage Après cuisson : Burrata, Coppa, Roquette, Parmesan, Pesto, Pignons de Pin	17
4 saisons Tomate, Fromage, Champignons, Oignons, Poivrons, Cœurs d'Artichauts, Courgettes	14	La bella truffa Crème de Truffe, Fromage, Champignons, Jambon Supérieur Après cuisson : Burrata, Roquette, Parmesan	18

FORMULES DEJEUNER

UNIQUEMENT LE MIDI HORS WEEK END

Entrée / Plat	18
Plat / Dessert	18
Entrée / Plat / Dessert	21

MENU ENFANT

11,5

JUSQU'À 10 ANS

Plat

Burger maison, nuggets de poulet ou pizza (uniquement le soir)

Dessert

Moelleux au chocolat et son cœur Nutella, glace 2 boules (chocolat, vanille, fraise, citron)

Boisson

Sirop à l'eau, coca cola, jus d'orange, ice tea

RESTAURANT
Ô PAISIBLE

LA CARTE

LES DESSERTS MAISON

Planche de fromages de l'Aveyron	12
Banoffee Sablé, Confiture de Lait, Bananes, Chantilly au Mascarpone	8
Profiteroles	9
Moelleux au chocolat Cœur Nutella, chantilly	8

Brioche perdue Caramel beurre salé, glace vanille	8
Tarte Tatin Glace vanille, chantilly	9
Café Gourmand	9
Thé Gourmand	9.50

NOS GLACES & COUPES GLACÉES

1 boule	2,50
2 boules	4
3 boules	5,50
Coupes glacées Dame Blanche, chocolat ou café liégeois, colonel	8

LES BOISSONS

Jus de fruits Ananas, orange, pomme	3,80
Soda Coca-cola, limonade, Perrier (33cl), ice tea	3,80
Whisky, gin, vodka, rhum 4CL	7
Alcools supérieurs 4CL	9
Armagnac, cognac 4CL	9
Liqueur de menthe, limoncello 4CL	7
Pression blonde 25 CL	3,80
50 CL	7,60
Pression ambrée 25 CL	4
50 CL	8
Cocktails Mojito, spritz	9
Café	2
Thé	3