



la halle aux oliviers

les petites assiettes

CROMESQUIS DE CONFIT DE CANARD,
SAUCE TONKATSU
— 11€

OEUFS PARFAITS, ACCOMPAGNEMENT DE SAISON
(VÉGÉTARIEN)
— 8,5€

POTAGE DU MOMENT (VÉGÉTARIEN)
— 8€

MAST'O LABOO
CRÈME DE YAOURT À LA BETTERAVE, SUMAC,
HUILE D'OLIVE (VÉGÉTARIEN)
— 8€

LÉGUME RÔTI DE SAISON (VÉGÉTARIEN)
— 8€

TERRINE DE POULPE, PICKLES MAISON
— 11,5€

TOASTS DE SARDINES À LA FLAMME
(3 PIÈCES)
— 9€

SÉLECTION DE FROMAGES,
CONFITURE DE CERISE NOIRE
— 9,5€

PANCETTA DE PORC NUSTRAL AOP, CORNICHONS,
SALADE DE JEUNES POUSSES
— 10€

les plats

RAGOÛT DE LENTILLES, PATATES DOUCES RÔTIES,
RIZ À LA CARDAMOME (VEGAN)
— 15€

PÊCHE DU JOUR, ACCOMPAGNEMENT DE SAISON
— 18,5€

PLAT DE CÔTES D'AUBRAC, HOGAO,
PURÉE DE POMMES DE TERRE
— 16,5€

VOLAILLE RÔTIE, POÊLÉE DE SAISON
— 17€

CÔTE DE BŒUF D'AUBRAC,
SALADE DE JEUNES POUSES, POMMES DE TERRE
RÔTIES, SAUCE AU POIVRE
— 77€

les desserts

CAKE AU CHOCOLAT, CRÈME FRAÎCHE
— 8€

BRIOCHE PERDUE, FRUITS DE SAISON, CHANTILLY
— 8,5€

DESSERT DU MOMENT
— 8,5€



la BELLEVILLOISE