



La Table de Charrou

L'Auberge de la Viande et des Vins d'auteurs

Les viandes locales (provenance Lot/Tarn et Garonne/Aveyron) arrivent directement de l'abattoir sur carcasse

Et ne transitent par aucune boucherie ou intermédiaire !

Le travail de découpe et de préparation se fait sur place, par nos soins à l'identique du boucher/charcutier

Ici, pas de chichis, le produit brut au centre de l'assiette et du verre, tout est fait maison bien-sûr, sauf le pain & la glace, Bon Appétit !

A Partager pour l'Apéritif :

- . **La Planche de Charcuteries Maison** – 8€/personne (Si vous prenez entrée/plat/dessert par la suite = 5€/personne)

A/L/O

A noter que ce sont des grignotages pour apéritif et non des portions substituant une entrée !

Les Entrées :

Les Classiques de Charrou :

- . **Le Veau** – Têtes & Langues cuites traditionnellement et modernisées en Croquettes, Sichuan Rouge, Sauce Gribiche *G/A/M/O* 10,90€
- . **Charcuteries Maison** - La Planche de différentes charcuteries faite sur place par nos soins, format entrée *A/O* Prix Variable
- . **Le Boeuf** – La Langue confite durant une nuit, puis grillée, bouillon réduit au poivre Kampot rouge, Sauce Gribiche *O/M* 10,90€

L'Entrée du Moment :

- . **L'Aubergine** – En Caviar, Amandes torréfiées, Anchois Solès, Poivre de Sarawak Fumé, Baie de Mak-Khen, Herbes *A* 9,90€

Les Plats Éphémères

Servis avec les Frites maison à la graisse de bœuf fabriquée par nos soins, Légumes de saison & Sauce maison

- . **Le Veau** – Blanquette de Veau, aux Cèpes de la saison, carottes fanes, poivre de Voatsiperifery, Spaetzle maison *A/L/G* 25,90€
- . **Les Suggestions du Moment** - Selon nos envies, nos disponibilités et au gré des saisons *Prix Variable*

Les Classiques de Charrou

Servis avec les Frites maison à la graisse de bœuf fabriquée par nos soins, Légumes de saison & Sauce maison

- . **Le Bœuf Aubrac/Limousine** - Morceaux des plus intimes au plus populaires découpés, préparés et maturés par nos soins 19,90€
- . **L'Agneau d'Ici** – Trilogie d'Agneau, différents morceaux en différentes préparations, jus réduit à la Cardamome 24,90€
- . **La Côte de Bœuf ou T-Bone Maturée** – Aubrac/Limousine - 79€ pour 2 personnes - 115€ pour 3 personnes

Le Fromage

- . **Le Fromage du moment** *L* 6€

Les Desserts Maison

- . **La Noisette** – Biscuit moelleux & Crème Onctueuse à la Noisette, Noisettes Torréfiées *AR/L/G/O* 10,90€
- . **La Poire** – Charlotte aux Poires, biscuit à la cuillère maison, brunoise de poires pochées *L/O/G* 10,50€
- . **Les Glaces Artisanales de la Ferme** – La famille Sanhes à Ste Radegonde – Aveyron (12) *L*
Vanille, Chocolat, Noisette, Thé d'Aubrac, Citron, Fraise, Pistache - 1 boule 3,5€ / 2 boules 7€ / 3 boules 9,50€
- . **Pour Les p'tits Loups** : Pièce de Boeuf, Frites à la graisse de Bœuf + 1 Boule de Glace Artisanale (<10 ans) 12€

Merci de nous informer pour toutes allergies ou intolérances alimentaires

Contient du : G *gluten* / A *ail* / M *moutarde* / L *lactose* / O *œuf* / AR *arachide* / S *sésame*

Tous nos prix sont TTC, service compris

