



La Table de Charrou

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

Les viandes locales (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'identité 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 Charcuterie Maison** – 8€/personne (Si vous prenez entrée/plat/dessert par la suite = 5€/personne)

Format Entrée : 11€

- . **Le Jambon d'Exception « Kintoa »** – 11€/personne (Si vous prenez entrée/plat/dessert par la suite = 8€/personne)

Les Entrées :

Les Classiques de Charrou :

- . **Le Veau** – Croquettes de Tête et Langue, Sichuan Rouge, Graines de Moutarde, Sauce Gribiche 10,90€
- . **Le Boeuf** – Le Carpaccio de Jambon de Bœuf fumé, huile d'herbes, poivre Kampot, Voatsiperifery, baie de Mak Khen 10,90€
- . **Le Canard** – Foie Gras Extra, mi-cuit par nos soins, infusé à la fève de Tonka 16,90€
- . **Le Boeuf** – La Langue confite durant une nuit, puis grillée, bouillon réduit au poivre Kampot rouge, Sauce Gribiche 10,90€

L'Entrée du Moment :

- . **Le Légume d'Été** – En Gaspacho, huile d'Olive fumée, menthe, cardamome, sésame, piment d'Espelette de Gilbert 9,50€

Les Plats Éphémères

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

- . **Le Veau** – La Poitrine de Veau, roulée au Tandoori, confite 12h puis grillée, jus de viande aux poivrons, herbes du moment 22,90€
- . **Les Suggestions du Moment** - Selon nos envies, nos disponibilités et au gré des saisons, sur Ardoise 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** – Les Meilleurs Morceaux du Bœuf, découpés, préparés et maturés par nos soins 19,90€
- . **L'Agneau** – Les Côtes d'Agneau fumées délicatement au Sapin par nos soins ou l'Épaule confite, jus Cardamome 24,90€
- . **La Côte à l'Os ou T-Bone Maturée** - Aubrac – Et sa sauce Maison – 79€ pour 2 personnes - 115€ pour 3 personnes

Le Fromage

- . **Le Rocamadour de Camille Laizé** – Huile de Noix de Philippe Andrieu (12) 6€

Les Desserts Maison

- . **Le Café** – La Crème au Café du Costa Rica, praliné Café, crumble Cacao 9,90€
- . **La Pêche** – En Parfait Glacé, Compote de Brugnons, Huile de Menthe 10,90€

- . **Les Glaces Artisanales de la Ferme** – La famille Sanhes à Ste Radegonde – Aveyron (12)

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

Tous nos prix sont TTC, service compris

