



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** – 9€/personne (Si vous prenez entrée/plat/dessert par la suite = 5€/personne)
A/L/O

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€
- . **Le Cochon** – Saucisse maison façon Morteau, jus d'oignons brûlés, réduction de mauzac oxydatif huile de noix de
Philippe Andrieu, herbes *A* 11,50€
- . **L'Abat** – La Langue de Bœuf fumée, confite et grillée, jus d'un pot au feu lié au raifort d'Alsace, herbes 11,50€

L'Entrée du Moment :

- . **Le Poireau** – Brulée, huile d'olives fumée, pickles de Moutarde, poivre blanc de Penja, sauce gribiche *M/O* 9,50€

Les Plats Éphémères et de Saison

- . **Les Volailles** – Chimère de pintade, cailles et dinde, farce fine de volaille aux abatis, sauce au vermouth blanc *O/A* 22,90€
- . **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 d'Agneau réduit à la Marjolaine 24,90€
- . **La Côte de Bœuf ou T-Bone Maturée** – Aubrac/Limousine – 85€ pour 2 personnes - 125€ pour 3 personnes

Le Fromage

- . **Le Fromage du moment** *L* 6€

Les Desserts Maison

- . **Le Chocolat** – Trio de Chocolat Noir : Mousse à l'huile d'olive fumée, ganache chocolat, crumble cacao, fleur de sel *L/G/O* 11,50€
- . **La Passion** – Entremet au fruit de la Passion, biscuit moelleux à l'amande, insert passion & vanille de Madagascar *L/G/O* 10,90€
- . **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

MICHELIN 2025



Gault & Millau



pétit futé