

GRAND CAFE DES SPORTS

MENU AFFAIRE

Servi uniquement le midi du lundi au vendredi
Dans la limite des préparations journalières

PLAT DU JOUR : 9€00

ENTREE + PLAT

Ou : 13€50

PLAT + DESSERT

ENTREE + PLAT + DESSERT : 16€50

NOS ENTREES

	Suivie D'un Plat Principal	En Plat Principal
° Salade de Chèvre Chaud Miel et Noix (Salade verte, Chèvre sur Toasts Chauds, Miel, Noix, Endives, Carottes)	7€00	11€00
° Salade d'Endives au Roquefort " <i>Société</i> " et Poires (Salade verte, Dés de Roquefort, Endives, Poires, Carottes)	7€00	11€00
° Salade "Grand Café" (Salade verte, Tranche de Poitrine Fumée, Tomates, Œufs, Croûtons, Radis)	7€00	11€00
° Harengs Pommes à l'Huile (Harengs Fumés Marinés, Oignons Jaunes, Pommes de Terre)	9€00	12€50
° Œufs Mayonnaise Maison (Salade Verte, Julienne de Carottes, Œufs, Mayonnaise Maison)	7€00	11€50
° Assiette de Charcuteries (Jambon de "Lacaune", Saucisse de Coche de l'Aveyron, Coppa IGP "Parme", Chorizo)	8€00	12€00

NOS PLATS A L'ARDOISE *

Pièce du Boucher à l'Ardoise Origine Aveyron ou Cantal

Accompagnée de Frites Maisons et Légumes du Jour

Poisson du Jour Sélection "BOUILLASEB" **Meilleur Ouvrier de France**



Selon Arrivage, Accompagnement et Légumes du Jour

Abats du Moment

Accompagnée de Frites Maisons et Légumes du Jour

NOS PLATS

Tartare de Bœuf VBF "AUBRAC" à préparer soi-même

14€50

Accompagnée de Frites Maisons

Choucroute Maison

18€00

(Choucroute, Poitrine, Saucisse de Montbéliard, Saucisse de Strasbourg, Rôti de Porc, Pommes de Terre)

Tartine Chèvre – Noix, Ciboulette et Jambon de Lacaune *

12€00

Tartine Végétarienne, Champignon, Butternut et Emmental *

12€00

Tartine Raclette, Lardons, Oignons, Pommes de Terre *

12€00

* Nos Tartines sont Accompagnées de Salade Verte, Julienne de Carottes, Endives

NOS BURGERS

Pains Burger **MAISON**

Confectionnés avec la farine du "Moulin de Rivière" (81)

	<i>Simple</i>	<i>XXL</i>
° Le CLASSIC *	15€00	19€00
(Bun's Maison, Steak Haché Maison race "AUBRAC" 180gr, Sauce Maison <i>Gaillacoise</i> , Tranches de Cheddar, Comptée d'Oignons, Tomates)		
° Le Montagnard *	16€00	19€00
(Bun's Maison, Steak Haché Maison race "AUBRAC" 180gr, Sauce Maison <i>Gaillacoise</i> , Raclette AOP, Poitrine de Porc Fumée)		
° Le VEGETARIEN *	15€00	19€00
(Bun's Maison, Sauce Maison <i>Gaillacoise</i> , Tranche de Cheddar, Galette de légumes et Pommes de Terre Darphin, Comptée d'Oignons)		

*** Nos Burgers Maison sont accompagnés de Frites MAISON**

NOS TONNEAUX

Unique à Gaillac

Fondue ou Grillades

Une Formule Conviviale à Partager

(Minimum 4 personnes)

VERSION FONDUE Bourguignonne : 21€ par Personne

Bœuf Aubrac et ses Sauces Maison

VERSION GRILLADE : 21€ par Personne

Bœuf Aubrac, Poulet mariné et autres viandes selon arrivage

Accompagnée de Frites Maison à volonté

NOS DESSERTS MAISON

- 
- ° Mousse de Marrons et Noix Caramélisées 6€00
 - ° OPERA servi sur Lit de Crème Anglaise 6€50
(Génoise au Chocolat, Crème Café, Ganache au Chocolat, Eclats de Chocolat)
 - ° Mi-Cuit Chocolat et sa Crème Anglaise 6€50
(Servi avec son Petit Pot de Crème Anglaise et Chantilly)
 - ° Fromage Blanc au Miel ou Confiture de saison Maison 5€00
 - ° Assiette de Fromages 8€00
(Bethmale, Saint Nectaire, Chèvre)
 - ° L'incontournable Café ou Thé Gourmand 7€50
(Mini Crème Brulée, Croquant de Cordes Maison recette THURIES, Verrine Surprise et autres Gourmandises Maison à discrétion du Chef)