MENU
SOIR ET WEEK-END

NOS TAPAS

Pan con tomate et jambon	**7.00€**
Patatas bravas	**5.50 €**
Saucisson	**12.00€**
Paté de campagne	**12.00€**
Croq'aligot (5 pieces)	**7.50€**
Beignets de crevettes (5 pièces)	**7.00€**
Beignets de calamars	**7.50€**
Croquetas iberique (5 pièces)	**7.90€**

POUR LES PETITS

Plat + Sirop + Glace ou Crèpe

- Nuggets* + Frites
- Steak Haché + Frites

12€

NOS DESSERTS

- Fromage blanc* — **4,50€**
- Glace* (2 boules) — **4,50 €**
- Financier* et sa boule de glace — **6,00 €**
- Fondant au chocolat* et sa boule de glace — **6,00 €**
- Tiramisu* — **4,50 €**
- Crème Brulée* — **4,50 €**
- Ganache au chocolat noir - crème montée caramel beurre salé - Cacahuètes caramélisées — **4,50 €**
- Tarte chocolat - caramel — **4,50 €**
- Tarte au Citron — **4,50 €**
- Pavlova — **4,50 €**

PLATS A LA CARTE

Salade César — **15,00 €**

Salade, Tomates, Vieux Rodez Poulet croustillant*, Oeufs* Oignons Frits, Sauce César**

Poke Bowl

- Végétarien — **14,50 €**

  Riz, Avocats, Mangue, Edamame, Grenade, Oignons frits

- Avec Poulet Frit — **16,50 €**

Fish and Chips* — **16,00 €**

Frites - Salade

Plat Végé — **15,00 €**

Gnocchis de PastAveyron, Vieux Rodez, Champignons de Paris*

Entrecôte de Cochon — **19,50 €**

Frites - Salade

Nos Burgers

- Poulet - Cheddar - Oignons Confis — **16,00 €**
- Boeuf - Laguiole - Oignons Confis — **16,00 €**

Entrecôte (300 g) — **38,00 €**

Frites - Salade

DOLOMIE

Tous nos plats sont cuisinés maison à partir de produits frais issus de nos producteurs locaux

*Allergènes : Fruit à coque, Gluten, Lait et lactose, Oeuf, Moutarde Poisson, Soja,Amandes, Orge, Pistache, Blé