

# Bistro de Campuget

## **LES ENTRÉES 11€**

Oeufs mimosa du poulailler, mayo verveine  
Brandade du Grau du Roi, pain grillé frotté à l'ail, cebettes  
Aubergine yaourt de brebis, ail, basilic, sésame et miel de Campuget  
Assiette de fromages, tomme de brebis du Larzac, tomme à l'ail des ours, pélardon  
Escargot de Ruedas à Bellegarde, sablé persillade, pâte feuilletée

## **LES PLATS *cuits au barbecue charbon de bois***

*Les plats sont servis avec des patatas Bravas et des minis poivrons grillés*

Côte de boeuf d'Aubrac, beurre maison échalotes herbes du potager (pour 2 personnes 1K2) 82€  
Pigeons des Costières des frères Baeza, sauce à l'estragon 36€  
Agneau des vignes à la sauge de la petite cour, chimichuri 26€  
Poulet grillé des Frères Baeza thym citron (demi ou entier) 20/40€  
Truite fumée des Frères Camplo aux herbes du potager 26€

## **LES DESSERTS 9€**

Mousse au chocolat, cacahuètes au caramel  
Fraise chantilly, sorbet fraise, coulis de fraise et meringue!  
Riz au lait de Beauduc, caramel coulant  
Crème de mamie de Campuget

*\*Tous nos plats sont élaborés à partir de produits frais et de saison, la carte est susceptible de changer à tout moment.*

*\*Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes, veuillez-vous rapprocher du personnel pour toutes informations complémentaires, merci.*

*Origine des viandes : Aubrac, Manduel, Marguerittes, Campuget*

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération*