

EN
ATTENDANT
L'OR

BRASSERIE

Réseau WIFI : LOR
Code WIFI : LOR75011
Site officiel : en-attendant-lor.fr

ENTRÉES

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Farçou Aveyronnais <i>Beignet aux herbes (blettes), poitrine et chair à saucisse, servi avec sa salade verte</i> | 6,00€ |
| Terrine Maison <i>Accompagnée d'une salade verte et cornichons</i> | 5,00€ |
| La mozzarella Burrata (125gr.) <i>Salade, véritable mozzarella Burrata entière, tomates cerise et pesto</i> | 8,50€ |
| Planchette du Bougnat <i>Terrine Maison, Saucisse sèche et jambon de pays</i> | 7,00€ |
| Œuf Mayonnaise <i>Sur lit de salade verte, mayonnaise maison</i> | 4,00€ |
| La petite végé (version plat à 9,50€) <i>Salade verte, tomate cerise, carotte, radis, champignons et ciboulette</i> | 4,50€ |

CROQUES & BURGERS

| | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Le Croque-Monsieur (version croque-Madame + 1€, frites maison +1€) <i>Jambon de Paris, emmental fondu, béchamel, salade verte</i> | 10,50€ |
| Le Croque Italien <i>Concassé de Tomates fraîches, Jambon de Pays, Burrata, pesto rouge, frites maison et salade verte</i> | 12,50€ |
| Le Burger Paysan <i>Pain boulanger, salade, tomates fraîches, Filet de poulet mariné, cantal fondu, sauce cocktail, Frites maison</i> | 13,50€ |
| Le Burger «L'OR» <i>Pain boulanger, salade, tomates fraîches, steak haché Française (180gr), oignons caramélisés, cantal fondu, sauce cocktail, Frites maison</i> | 14,00€ |
| Le Burger Aveyronnais <i>Pain boulanger, salade, Tomates fraîches, steak haché Français(180g), Jambon de pays, Roquefort fondu, Emmental fondu, sauce fromagère, frites maison</i> | 15,00€ |
| Bacon + 1€, œuf +1€, Roquefort +2€ | |

SALADES COMPOSÉES

| | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| LA SEGUIN <i>Panaché de salade, brique de chèvre à l'aubergine et miel, pomme, lardons, pommes de terre sautées, tomates.</i> | 13,00€ |
| La César poulet (ou saumon fumé +1.5€) <i>Laitue romaine, tomates, croutons, filet de poulet mariné et snacké, œuf, copeaux de Grana Padano, vinaigrette au Grana Padano</i> | 14,00€ |
| La l'or <i>Salade, tomates, jambon blanc, pommes sautées, roquefort, champignon et œuf poché.</i> | 11,00€ |
| L'Auvergnate (chaude) <i>Salade, tomates, oignons caramélisés, pommes de terre sautées, jambon de Pays, gésier, Saint Nectaire fondu</i> | 15,00€ |
| L'Italienne <i>Salade, tomates, penne, véritable mozzarella Burrata (120gr.) et chiffonnade de jambon de pays, grana padano.</i> | 14,00€ |

**DEMANDEZ NOS PLANCHES À PARTAGER À
L'APERO ET NOS TAPAS**

FORMULE ENFANT (jusqu'à 12 ans)

Coca, limonade, sirop à l'eau, jus de fruit, eau
Steak haché, Fish and Chips, Poulet ou Jambon blanc
Garniture au choix
Une boule de glace au choix

12€

FROMAGES

A DEMANDER AU SERVEUR SELON MARCHÉ

Le Solitaire *Un fromage du moment au choix accompagné de sa salade verte* 4,50€
Le Trio *Sélection de trois fromages accompagnée de sa salade verte* 8,50€

DESSERTS

Le Tiramisu de L'OR 6,50€
Mascarpone, Biscuit cuillère, café, amaretto

Mousse au chocolat 6,00€

Crème brûlée 6,50€

Véritable pain perdu et son caramel beurre salé 6,50€

Le Café gourmand 8,00€
(3 gourmandises)

Thé Gourmand 8,50€
(3 gourmandises)

Mi-cuit au Chocolat 7,00€

Le Cheese-cake à notre façon 7,00€
Spéculoos-Framboise

Salade de fruits frais 6,50€

GLACES

Glace ou Sorbet au Choix (la boule) 2,50€
Chocolat, Vanille, Café, Fraise, Menthe-Chocolat, Framboise, Citron vert, Passion, caramel beurre salé

Chocolat ou Café Liégeois 7,50€
Duo de boules chocolat ou café, boule vanille, chocolat ou moka liquide

La Dame Blanche 7,50€
Trio de boules de glace vanille, chocolat liquide

Le Colonel (avec alcool) 9,00€
Sorbet citron en duo arrosé de Vodka

L'After Eight (avec alcool) 9,00€
Boules chocolat et menthe-chocolat arrosées de Get 27 Chocolat and mint-chocolate ice cream, Get 27

La Coupe Fraîcheur 7,00€
Boules passion-citron-framboise

PLATS

| | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Entrecôte à la plancha <i>Frites maison, salade et sa sauce au choix</i> | 19,00€ |
| Fish and chips <i>Sauce tartare</i> | 13,50€ |
| Le steak tartare de bœuf à la viande Française <i>Préparé froid ou en aller-retour (+1€), accompagné de frites et salade</i> | 15,00€ |
| La saucisse grillée de l'Aveyron <i>Oignons caramélisés, aligot ou truffade</i> | 16,00€ |
| Le confit de Canard <i>Cuisse de canard confite et poêlée, accompagnée de pommes de terre sautées à l'ail</i> | 16,00€ |
| Wok de légumes (poulet +2€ et Tataki de thon+4€) | 12,00€ |

PÂTES

| | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Pennes champêtres façon l'OR <i>Crème de truffe, poulet, épinard, champignons, grana padano et crème fraîche</i> | 14,50€ |
| Ravioles aux fromages <i>Sauce au grana Padano, Chèvre frais et Roquefort</i> | 13,00€ |
| Penne avec fondue de poireaux et saumon fumé | 15,00€ |
| Lasagnes à la Bolognaise <i>Pur bœuf, accompagnées de salade verte</i> | 13,00€ |

ASSIETTES LÉGUMES

| | |
|----------------------------------------------------------------------------|--------|
| Assiette de frites maison, pommes sautées, poelée de légumes, pâtes | 4,00€ |
| Assiettes de Truffade ou d'Aligot | 7,00€ |
| Changement de garniture simple | +1,00€ |
| Changement pour aligot ou truffade | +3,00€ |

CARTE DES VINS

VINS BLANCS

| | 12cl | 25cl | 50cl | 75cl |
|----------------------------------------------------------------------------------------|-------|--------|--------|--------|
| Chardonnay IGP <i>Vin du pays d'Oc, Philippe de Rothschild</i> | 3,80€ | 7,50€ | 14,50€ | 21,50€ |
| Viognier IGP <i>Vin du pays d'Oc, Phillippe de Rothschild</i> | 4,00€ | 7,90€ | 15,50€ | 22,50€ |
| Pouilly sur Loire AOP <i>« Domaine les Chaumes »</i> | 4,90€ | 9,80€ | 19,00€ | 27,50€ |
| Petit Chablis AOP <i>Seigneurie de la Magdeleine « Le Grand Classique »</i> | 5,40€ | 10,80€ | 20,50€ | 29,50€ |
| Les Fruits IGP <i>Vin moellex Côtes de Gascogne, « Domaine de Maouries »</i> | 4,70€ | 9,40€ | 18,50€ | 26,50€ |

VINS ROSÉ

| | | | | |
|--------------------------------------------------------------------|-------|--------|--------|--------|
| Demoiselle sans Gene, IGP Méditerranée | 4,50€ | 9,00€ | 17,50€ | 25,00€ |
| Aimée des Alpilles IGP | 3,80€ | 7,50€ | 14,50€ | 21,50€ |
| Côtes de Provence AOP, Minuty <i>« Côté Presqu'île »</i> | 5,50€ | 10,50€ | 20,50€ | 29,50€ |

VINS ROUGES

| | | | | |
|----------------------------------------------------------------------|-------|-------|--------|--------|
| Merlot IGP <i>Vin du pays d'Oc, Philippe de Rothschild</i> | 3,70€ | 7,40€ | 14,50€ | 21,00€ |
| Côtes du Rhône <i>Honoré Laubanel « Pure Garrigue »</i> | 4,10€ | 8,20€ | 16,00€ | 23,00€ |
| Corbieres AOP <i>Le Hameau des Oillieux, cuvée Alice</i> | 4,30€ | 8,60€ | 17,00€ | 25,00€ |
| Chinon Raffault « Les Lumières » | 4,50€ | 9,00€ | 17,50€ | 26,00€ |
| Brouilly, Maurice Descombes | 4,80€ | 9,60€ | 19,00€ | 27,50€ |
| Pinot Noir IGP <i>Vin du pays d'Oc, « Le Versant »</i> | 4,50€ | 9,00€ | 17,50€ | 26,00€ |
| Mouton Cadet Rouge, Bordeaux | 4,70€ | 9,40€ | 18,50€ | 27,00€ |
| Graves, Château de Trebiac | 4,90€ | 9,80€ | 19,00€ | 28,00€ |
| Merurey <i>Domaine Michel Juillot « Vignes de Maillonge »</i> | | | | 43,00€ |

VINS ROUGES DE L'AVEYRON

| | | | | |
|-------------------------------------------------------------------|-------|--------|--------|--------|
| Marcillac AOP «Domaine de Laurens » | 4,40€ | 8,80€ | 17,00€ | 24,00€ |
| Marcillac Cuvée des Flars <i>« Domaine de Laurens »</i> | 5,50€ | 11,00€ | 20,00€ | 30,00€ |

CHAMPAGNE

| | | | | |
|------------------------------------------|-------|--|--|--------|
| David Herbert « Blanc de Blancs » | 7,00€ | | | 45,00€ |
| Ruinart | | | | 75,00€ |
| Ruinart « Blanc de Blancs » | | | | 90,00€ |

EAUX MINÉRALES

| | | | |
|-------------------------------|--|-------|-------|
| Vittel, Eau de Perrier | | 50cl | 1L |
| | | 4,00€ | 6,00€ |

FORMULE MIDI (sauf week-end et jours fériés)

| | |
|----------------------------------------------------|--------|
| PLAT DU JOUR* | 10,50€ |
| ENTREE + *PLAT DU JOUR* OU PLAT DU JOUR* + DESSERT | 13€ |
| ENTREE + PLAT DU JOUR* + DESSERT | 17€ |
| PLAT DU JOUR* + VERRE DE VIN* OU CAFE | 12€ |

MENU

AVEYRONNAIS

Assiette de charcuterie

(Saucisson, jambon de pays et terrine maison)

Aligot à gogo avec sa saucisse

Dessert du jour

Verre de vin de l'Aveyron 25cl

23,50€

Prix nets en euros, taxes et service compris.

CB à partir de 7€.

Nous n'acceptons plus les chèques.

Merci de votre compréhension.

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

N'hésitez pas à demander notre tableau des allergènes.

Création graphique et impression :

AXIOM GRAPHIC 01 34 66 42 42

EN
ATTENDANT
L'OR