

# Carte « savoureusement toquée » LE MIDI, du lundi au vendredi

Chaque jour,

une pause associant gourmandise et santé dans un menu «fait-maison», par un artisan des Cuisineries Françaises !

Emporté ou en livraison,

par Triporteur® pour 2€!  
Des plats plus que jamais au service de vos envies de naturalité\* et d'équilibre santé.

\*Avant de l'assaisonner à votre goût, ayez la curiosité de la vraie saveur naturelle des produits choisis pour vous.

## Menu

▲ Plat/dessert.....	15€50
▲ Entrée/plat.....	16€90
▲ Entrée/plat/dessert.....	18€50
▲ Plat seul .....	12€50

### ENTRÉES AU CHOIX : produits artisanaux circuit court

- ▲ Velouté du moment
- ▲ Suggestions de la semaine 🍷
- ▲ Autour du foie gras tradition de Valérie PONS, déclinaison « mi-cuit » avec ses gelées artisanales de pommes au safran clos ferrié et confit de vin du château de Belaygue (+5,00€)

### PLATS AU CHOIX : produits artisanaux circuit court, BBC

- ▲ Notre suggestion végétarienne
- ▲ Suggestions de la semaine 🍷
- ▲ Emincé Or Rouge (120gr) frites maison à la graisse de canard (+ 3,90€)

### DESSERTS AU CHOIX

- ▲ Poire pochée façon Elysée
- ▲ Suggestions de la semaine 🍷

🍷 À découvrir sur notre page  Valerie.Pons.Restaurant.Traiteur

## La carte

### Uniquement le midi

Quand la cheffe allie créativité gourmande et respect de la tradition

- ▲ **Salade de « cabri-chaud »** : cabécou pané et rouelle de chèvre cendrée sur un pain d'épice, salade mêlée aux noix de cajou et jambon de coche de la ferme de Cambes, fruits secs **16€90**
- ▲ **La Toquément terroir** : Salade de gésiers tièdes aux noix, fleurs de magret séché maison, toast de foie gras tradition et son confit de vin du château de Belaygues **19€90**
- ▲ **La grande assiette végétarienne** aux fromages locaux, fruits et légumes de saison **16€90**
- ▲ **L'omelette** pommes de terre foie gras, cocotte de légumes de saison et salade verte **15€60**
- ▲ **Le burger « OUI MAIS »**, pain artisanal de la Campagnarde, au boeuf Aubrac et tome du Ramier, crème de parmesan et salade fraîche avec ses frites maison à la graisse de canard **12€90**
- ▲ **Le burger « ROSSINI »** pain artisanal de la Campagnarde, au boeuf Aubrac, foie gras tradition et sauce façon Rossini, pomme Anna, crème de parmesan et salade fraîche avec ses frites maison à la graisse de canard **19€90**
- ▲ **L'aligot Bleu-Blanc-Coeur**, saucisse artisanale de Toulouse du Domaine des Tuileries **15€50**



### LES DESSERTS

- ▲ LE DESSERT DU MENU..... **4€50**
- ▲ La boule de glace artisanale de la Ferme de Cantepoul..... **3€**
- ▲ L'assiette dégustation de 3 fromages artisanaux..... **7€20**
- ▲ La coupe de glaces artisanales Ferme de Cantepoul, sauce maison et praline grillée, chantilly maison..... **7€90**
- ▲ Le moelleux chocolat tiède coeur coulant, boule de glace artisanale et chantilly maison... **6€90**
- ▲ Café gourmand..... **6€90**

## Le produit d'exception



Ⓜ Si l'idée d'une viande bien rouge et bien grillée vous met en appétit

Ⓜ Si la promesse du goût parfait, de la mâche et de la tendreté vous fait saliver,

alors nous vous promettons **un moment d'exception**

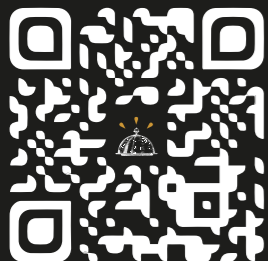
▲ FAUX FILET 220g **28€90**  
Avec son assortiment d'accompagnements gourmands

Produit phare de la société Beauvallet, l'Or Rouge, viande limousine d'exception, est **exclusivement proposée à un petit nombre de chefs** sélectionnés par la marque.

Cette qualité d'excellence est produite pour relever les défis des engagements professionnels les plus exigeants, depuis l'éthique de l'éleveur jusqu'aux conditions de l'abattage, en passant par le mode d'élevage ou les critères de la sélection initiale et finale des animaux.

la convivialité repensée, et toujours le plaisir des saveurs revisités

Découvrez notre site :



**Réservez ou Commandez**

06 64 82 43 70

lapyramide82@gmail.com

Valerie Pons



MAÎTRE RESTAURATEUR  
Savoureusement toquée

**L'innovation V.P**

Le samedi, au resto, c'est marché.  
Profitez de ce que j'ai cuisiné pour prendre du temps pour vos courses et rentrer déjeuner !

valeriepons-restaurant.fr