

RURAL

Marc Veyrat

NATUREL - AUTHENTIQUE - CONVIVIAL - GÉNÉREUX



À LA CARTE

ENTRÉES

Les tartines de Reblochon fermier, mesclun*	12€
Rillettes de truite à la livèche	13€
Tomates en gaspacho, burrata et rhubarbe	12€
Soupe glacée de melon & pastèque, espuma grenade	13€

LES GRANDES SALADES

Salade César au Beaufort AOP	23€
Salade inédite de ma grand-mère (Mâche & frisée, oeuf mollet, lardons, beaufort, croûtons, vinaigrette grenadine)	22€

PLATS

Poulet rôti au foin, sauce à la livèche et purée de chez nous	26€
Bavette Angus 280g, béarnaise des montagnes, pomme de terre rustique	36€
La Pela de tartifle façon Marc Veyrat, mesclun	25€
Le Tian de ratatouille, béchamel légère au lait végétal*	18€
Filet de bar sauce vierge, purée de carotte à l'orange	26€
Lasagnes végétariennes au basilic, salade de mesclun*	22€
Carpaccio de bœuf, vinaigrette wasabi et frites de polenta	22€
Le Burger des Alpes, pomme de terre rustique	26€
Pavé de truite à l'ail des ours, pousses d'épinards et passion	28€

LES PLANCHES REPAS

La belle planche de fromages de la «Yaut »	22€
La planche de charcuterie du Tarn	23€
La planche mixte	26€

DESSERTS

Buffet de desserts de Mémé Caravi	12€
Café gourmand	12€
Assiette de fromages (Reblochon, Beaufort, Tomme fermière)	15€

Prix nets service compris - Cahier des allergènes disponible auprès de notre équipe.
Rural n'accepte pas les chèques. *plats végétariens

LA FORMULE RURAL

Entrée & Plat ou Plat & Dessert à 34€
Entrée, Plat & Dessert à 40€

ENTRÉE, AU CHOIX

Tomates en gaspacho,
burrata et rhubarbe

ou

Soupe glacée de melon & pastèque,
émulsion grenade

ou

Tartines de reblochon fermier

PLAT, AU CHOIX

Lasagnes végétariennes au basilic*

ou

Le Tian de ratatouille*

ou

Salade inédite de ma grand-mère

DESSERT, AU CHOIX

Assiette de desserts
au buffet de Mémé Caravi

ou

Le café gourmand

En porcelaine, à motifs, plates, ébréchées ou irrégulières : toutes nos assiettes ont vécu d'autres vies et ont été dénichées avec la complicité de Bazar sans frontières, chantier d'insertion à Annecy



RURAL

Marc Veyrat

NATURAL - AUTHENTIC - FRIENDLY - GENEROUS



À LA CARTE

STARTERS

Farmhouse Reblochon tartines, mesclun*	12€
Trout rilette with lovage	13€
Tomato gazpacho, burrata and rhubarb	12€
Iced watermelon soup with pomegranate espuma	13€

LARGE SALADS

Cesar salad with AOP Beaufort cheese	23€
My grandmother's original salad (Lettuce, soft-boiled egg, bacon, beaufort cheese, croutons, grenadine vinaigrette)	22€

MAINS

Hay roasted chicken with lovage sauce and mashed potatoes	26€
Angus flank steak 280g, mountain bearnaise, country potato	36€
Marc Veyrat's Pela de tartifle, mesclun	25€
Ratatouille tian, light béchamel with non-dairy milk*	18€
Fillet of sea bass in virgin sauce, carrot and orange purée	26€
Vegetarian lasagna with basil, mesclun*	22€
Beef carpaccio, wasabi vinaigrette and polenta fries	22€
Alpages burger, country potatoes	26€
Trout steak with wild garlic, spinach shoots and passion fruit	28€

PLATTERS

Gorgeous «Yaut» cheese board	22€
Tarn charcuterie platter	23€
Mixed Platter	26€

DESSERTS

Dessert buffet from Mémé Caravi	12€
Café gourmand	12€
Cheese board - Reblochon, beaufort, farmhouse tomme	15€

*Net prices including service - Allergen booklet available from our team -
Rural does not accept checks. *vegetarian dishes*

RURAL'S FORMULA

Starter & Main or Main & Dessert : 34€

Starter, Main & Dessert : 40€

STARTER, OF YOUR CHOICE

Tomato gazpacho, burrata and rhubarb
or
Farmhouse reblochon tartines
or
Iced melon and watermelon soup with

MAIN, OF YOUR CHOICE

Vegetarian lasagna with basil*
or
Ratatouille tian vegetables*
or
My grandmother's original salad

DESSERT, AU CHOIX

Dessert buffet
from Mémé Caravi
or
Le café gourmand

*In porcelain, patterned, sometimes irregular: all our plates
have lived previous lives and have been unearthed with the
complicity of the association Bazar sans frontières.*

