



ARNAUD LIMA

À
EMPORTER :
2 POINTS DE
RETRAIT !



NOS FORMULES SOIRS & WEEKEND

Merci de passer commande
au 05 65 29 87 81
ou sur www.limatraiteur.fr
avant le jeudi midi.

Possibilité de commander
le soir en semaine, 48h
en amont, uniquement
par téléphone.

Tous les plats sont à
réchauffer par vos soins.

LA BOX SAVEUR & PRESTIGE

30,00€ / la box

ENTRÉE

Le tartare de noix de Saint Jacques, citron vert et jus exotique
(croquant dentelé à l'orange et verdure)

PLATS (AU CHOIX)

Le médaillon de lotte façon ragoût, risotto safrané
(chorizo et pak-choi)

Le filet mignon de cochon noir « Bellota » en feuille de chou
(embeurrée de chou et variation autour de la carotte)

FROMAGE

La tome de la ferme de la Roselle, pâte de coing et noix

DESSERT

Le sablé au thym citron, mousse de fromage blanc de la ferme de
« Marylou » (citron confit et nougatine)

Points de retrait

Rieupeyroux :

**Dans nos locaux
(avenue du Segala)**
vendredis de 15h à 17h
samedis de 10h30 à 12h

Rodez :

**L'Étoile des Pains
(2 rue Béteille)**
vendredis à 18h00
samedis à 11h00

NOUVEAU
Commandez en ligne
www.limatraiteur.fr

ENTRÉES FROIDES

- Le tartare de noix de Saint Jacques, citron vert et jus exotique..... 13,50€
(croquant dentelé à l'orange et verdure)
- Les cannellonis de canard et mangue fraîche au balsamique et à la noisette 9,80€
(légumes d'hiver en crudité)
- Les ris de veau comme les faisait grand-mère, tarte sablée au vieux Rodez 11,50€
(crème de champignons forestiers)

LES PLATS

- Le médaillon de lotte façon ragoût, risotto safrané 14,50€
(chorizo et pak-choï)
- La côte de cerf en cuisson lente, composition du p'tit marché de Monique 16,50€
(pommes de terre confites)
- Le filet mignon de cochon noir «Bellota» en feuille de chou 13,90€
(embeurrée de chou et variation autour de la carotte)

LES DESSERTS

- L'entremet craquant poire chocolat (caramel et compotée poire cannelle) 4,50€
- Le sablé au thym citron, mousse de fromage blanc de la ferme de Marylou (citron confit et nougatine) 4,50€
- Le feuilleté caramélisé et frangipane à la noisette (crème vanillée)..... 4,50€

LES PLATEAUX ET PLANCHES APÉRITIF

PLATEAU 13,50€ / 10 pièces

- Makis de chou farci aveyronnais, mousse de carottes x2
- Macarons au foie gras
- Ballotine de volaille, oeufs de caille et pain d'épices
- Guacamole d'avocat et gambas
- Rillettes de cabillaud au curry, blinis x2

PLANCHE DE SAUMON 38€ / 10 pers

- Saumon gravlax (environ 600g), aneth et citron vert
- Blinis crème citronnée, huile d'aneth

PLANCHE DE CHARCUTERIE

15,00€ / la planche

- Chiffonnade de jambon cru
- Saucisse sèche
- Saucisson
- Fritons de canard
- Magret séché
- Focaccia, olives, cornichons, beurre

LES SUSHI BOX

7,50€ / la box

- Rolls de crevette, avocat x2
- Makis maquereaux carottes x2
- Nigiris saumon x2
- Sushis burgers boeuf mariné x2

26,00€ / la box famille

- Rolls de crevette, avocat x8
- Makis maquereaux carottes x8
- Nigiris saumon x8
- Sushis burgers boeuf mariné x8

MENU ENFANT

15,00€ / le menu

- Les filets de poulet fermier panés en croûte de corn-flakes, potatoes et sauce barbecue
- L'entremet aux 3 chocolats et croustillant praliné