

Mon avis

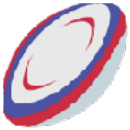
qui n'engage que moi

Le Restaurant Au Family est un restaurant dit « de quartier », situé dans le quartier St Augustin et bien placé : face au CHU 🕶️ lui même en face du Stade Chaban Delmas (Rugby)...

mais à distance des services funéraires et de l'établissement Français du sang...



Accessible par le Tram, il est plutôt fréquenté le midi (menus sympas, voir [la carte et les menus](#)) moins le soir excepté lorsqu'il y a un match de Rugby (réserver)



Pas de présentation « tape à l'oeil » : il s'affiche simplement avec l'ardoise pour le menu du midi, des tables disposées dehors, sur le trottoir, lorsque le temps est clément. Inconvénient : la rue est passante...



On entre : l'entrée, le bar puis une assez grande salle à droite, peu sonore et c'est bien en particulier pour les ceusses qui ont un appareil auditif.

A gauche de cette salle, une salle plus petite mais plus intime. Pour soirées entre amis ?



L'équipe comprend :

- A la caisse => Philippe (le patron),
- En cuisine => Benjamin, le chef / Yohan le second
- Au service => Julia et Morgan
- A la plonge => Julien

A table : coup d'oeil sur [les menus et sur la carte](#). Point question ici de se gratuler de « gastronomique ».

Le menu du soir n'est pas onéreux mais il faut un bel appétit pour le consommer dans sa totalité car les plats servis ne sont pas des échantillons.

Noter que la viande vient de l'Aubrac, qu'elle est maturée à souhait.

Les cartes / Menus changent périodiquement. Présentée ci-contre, la carte « été » 2023.



La carte de l'été

LES ENTREES

Tartare de veau du ségala façon basquaise **10 €**/ version XL **20 €**
 Gravelax d'espadon, aioli d'ail noir et tagliatelles d'encornets **11 €**
 Roulé de courgette farci à la mousse de cabécou et pêche à la verveine **9 €**/ version XL **16 €**
 Assiette de jambon Ibérique, melon et caramel balsamique **13 €**
 Tapas du Family à partager **15 €**
Déclinaison des entrées de la carte

LES PLATS DE SAISON

Salade tiède de poule à l'huile de chorizo, pommes de terre et sauce romesco **25 €**
 Poivron jaune farci au lapin confit, vierge de tomates vertes et courgettes **19 €**
 Saumon cuit à l'huile de tanaïse, déclinaison de fenouil et jus façon bouillabaisse **20 €**
 Burger de brebis aux légumes du soleil et pesto rosso **16 €**
 Salade de jambon ibérique et melon au caramel balsamique **15 €**

LE COIN DU BŒUF D'AUBRAC

Faux-Filet grillé sauce poivre ou mayonnaise (250 gr) **22 €**
 Tartare de bœuf tradition, préparé au couteau (170 gr) **17 €**
 Double entrecôte poêlée accompagnée de ses sauces et d'échalotes, servie sur plaque chauffante, à partager à 2 - 600 grammes minimum **55 €**
Viande française de race Aubrac, accompagnée de frites maison et de salade

LES DESSERTS

Gâteau basque à la cerise à notre façon **10 €**
 Abricots au miel de romarin, chantilly faisselle et praliné aux pignons de pins **10 €**
 Parfait glacé au chocolat blanc, crème au beurre de cacahuète et mure **10 €**
 Plateau de fromages affinés **7,50 €**
 Café ou Thé gourmand **8,00 €**
 Glaces et Sorbets artisanaux 2 boules **4,50 €**
 Vanille, chocolat, café, rhum-raïsans, fraise, citron vert, framboise, pêche de vigne
 Coupes glacées **8,50 €**

Menu Pitchoune
Pour les enfants, jusqu'à 10 ans
 Jambon serrano, melon, Frites
 Ou Mini-burger végétarien

+ 1 boisson
 + 1 dessert (glace ou dessert du jour)

11,00 €

MENU GOURMAND

Tartare de veau du ségala façon basquaise
 Ou Gravelax d'espadon, aioli d'ail noir et tagliatelles d'encornets
 Ou Roulé de courgette farci à la mousse de cabécou et pêche à la verveine

Salade tiède de poule à l'huile de chorizo, pommes de terre fumées... (supplément 4€)
 Ou Poivron jaune farci au lapin confit, vierge de tomates vertes et courgettes
 Ou Saumon cuit à l'huile de tanaïse, déclinaison de fenouil ...

Gâteau basque à la cerise à notre façon
 Ou Abricots au miel de romarin, chantilly ...
 Ou Parfait glacé au chocolat blanc, ...

Menu complet : 30 €
 Entrée- Plat ou Plat-Dessert : 25,50 €

Juillet 2023 : nous avons goûté les menus

Entrées : c'était bien

Nous avons adoré



Tartare de veau du ségala façon basquaise



Roulé de courgette farci à la mousse de cabécou et pêche à la verveine

Plats : c'était bien



Saumon cuit à l'huile de tansie, déclinaison de fenouil et jus façon bouillabaisse



Salade tiède de poulpe à l'huile de chorizo, pommes de terre fumées et sauce romesco

Dessert : délicieux pour ce qui me concerne.

Autant je n'aime pas la chantilly, autant j'ai fortement apprécié cette chantilly faisselle (ça a du goût, si, si) qui vient parfaitement diminuer l'acidité de l'abricot. Bon mariage.



Abricots au miel de romarin, chantilly faisselle et praliné aux pignons de pins



Là, on voit mieux

En clair : dans ce resto, on ne se la pète pas, on déguste « et pi cé tou ».

A signaler la double entrecôte de viande de race Aubrac : oui, là je fais de la pub.

Servie dans un plat maintenant la température, cette viande est délicieuse, maturée à point.

J'ai même convaincu Madame de la consommer « bleue », assurant que cette belle viande continuerait à cuire et que, donc, elle serait alors saignante et puis que, même, ainsi cuite le goût n'en était que meilleur et que.....

Pas eu le temps de devenir saignante...

La viande, pas madame, hein ?



Double Entrecôte Race Aubrac

La Carte des vins : carte variée avec des vins d'ici et d'ailleurs à prix très corrects.

Un Madiran ? un Côte de Duras ? un Cahors ? un Côte du Rhône ? un Pessac, Léognan ou pas ?.....à prix très raisonnables. Là, le coefficient n'est pas de 25....

Personnellement, j'apprécie cette carte qui propose un vin en bouteille de 50 cl, le château Landereau (2018) : c'est rare.



Au total :

Restaurant sans prétention mais offrant de belles prestations avec un très bon rapport qualité / prix. L'accueil est des plus sympa, le service est très satisfaisant, la cuisine propose des plats originaux et goûtus.

D'autres rares avis de restos sur mon site [Les Routes de Peio](#) en bas de page, juste après « Quelques Chants Basques ».

Donc, on déjeune / dîne puis on chante et enfin [on se balade](#)

