



M E N U

● MENU 38 €

ENTRÉE AU CHOIX

Assortiment de charcuteries
Saumon mariné façon gravlax
Salade de ris d'agneau
Salade des bergers *[Fromage de brebis chaud]*

PLAT AU CHOIX

Tête de veau & Pommes de terre vapeur
[Sauce gribiche]
Pièce de bœuf grillée
Cuisse de canard confite
Souris d'agneau
Pied de cochon gratiné
Tripoux

DESSERT AU CHOIX

Fromage
Tiramisu
Profiterole *[Sauce chocolat ou caramel beurre salé]*
Glaces *[2 boules aux choix]*
Moelleux au chocolat *[Boule de glace vanille]*

● MENU ENFANT 10 € [- 12 ans]

Aiguillettes de poulet panées 
ou saucisse grillée 
ou steak haché façon bouchère 
accompagné de frites ou d'aligot (+ 2 €)
Glace

● ASSIETTES REPAS

ASSIETTE DU JOUR	16 €
SALADE CESAR 	16 €
<i>[Aiguillettes de poulet panées / vieux rodez / œuf dur]</i>	
ASSIETTE CHARCUTERIE À PARTAGER 2 pers. 8 € 4 pers. 16 €	
PÉRAIL CHAUD <i>[Fromage de brebis]</i>	16 €
TRIPOUX POMMES DE TERRE VAPEUR 	16 €
PIED DE COCHON GRATINÉ 	16 €
SAUCISSE DE PORC & ALIGOT 	17 €
TÊTE DE VEAU & POMMES DE TERRE VAPEUR 	17 €
<i>[Sauce gribiche]</i>	
SAUMON MARINÉ FAÇON GRAVLAX	19 €
CUISSE DE CANARD CONFITE 	19 €
PIÈCE DE BŒUF GRILLÉE 	22 €
SOURIS D'AGNEAU 	24 €
RIS D'AGNEAU EN PERSILLADE 	28 €

● DESSERTS

DESSERT DU JOUR	6 €
GLACE	1 boule 3 € 2 boules 6 €
<i>Sorbets : Citron vert Cassis Framboise Glaces : Fraise Vanille Chocolat Café Rhum raisin Caramel beurre salé Pistache Noix de coco Menthe chocolat</i>	
TIRAMISU AU SPÉCULOOS	6 €
PROFITEROLE	7 €
<i>[Sauce chocolat ou caramel beurre salé]</i>	
ASSIETTE DE FROMAGES	7 €
MOELLEUX AU CHOCOLAT <i>[Boule de glace vanille]</i>	7 €
COLONEL	7 €

● BOISSONS CHAUDES

CAFÉ SIMPLE	1 €
CAFÉ DOUBLE	2 €
CRÈME	2 €
THÉ, INFUSION	3.20 €
GRAND CRÈME	4 €
CHOCOLAT	4 €
CAPPUCCINO	4 €

● BOISSONS

BOISSON AU VERRE	2 €	JUS DE FRUITS	3 €
<i>Coca / Limonade / Eau pétillante</i>		<i>Orange / Tomate / Pomme / Ananas / Abricot</i>	
SIROP	1.80 €	SODA	4 €
<i>Citron / Menthe / Grenadine / Fraise / Pêche / Orgeat</i>		<i>Orangina 25 cl / Coca 33 cl / Ice Tea 25 cl / Perrier 33 cl</i>	
DIABOLO	2.20 €	EAU	½ l 4 € 1 l 6 €
		<i>San Pellegrino / Badoit / Eau minérale</i>	

● BOISSONS ALCOOLISÉES AU VERRE

BOCK	2 €	VIN DE NOIX, RATAFIA, GENTIANE	4.50 €
KIR	3.50 €	TARIQUET PREMIÈRE GRIVES VIOGNER ET CHARDONNAY	5 €
<i>Pêche / Mûres / Cassis / Châtaigne</i>		WHISKY	6 €
BIÈRE PRESSION 25 cl 3 € 50 cl 6 €		WHISKY BABY	3 €
BIÈRE DU LARZAC 33 cl	5 €	POIRE, CALVADOS	6 €
<i>Blanche / Blonde / Ambrée</i>		GET, VODKA	5 €
PASTIS DES HOMS	4 €	51° RICARD	2.50 €
SUZE, MUSCAT, PORTO, MARTINI, RHUM	4 €		

● VINS

VIN ROUGE	50 cl	75 cl
<i>Inwinectus</i> - IGP Pays D'oc		20 €
<i>Armonia</i> - Domaine Bassac 		22 €
<i>Gourmandise</i> - Mas du Pountil - AOP Languedoc 	19 €	23 €
<i>Les Cerises</i> - Domaine Boissezon-Guiraud - AOC Saint Chinian		26 €
<i>Château des Mouchères</i> - AOC Pic Saint-Loup	21 €	28 €
<i>K-yasse</i> - Mas de la draille - AOP Gré de Montpellier 		30 €
<i>La cuvée Réservee</i> - La Voulte Gasparets - AOC Corbieres du Château		32 €
<i>Les Lembrusques</i> - Mas de Farjou - AOP Pic Saint-Loup	28 €	35 €
<i>Le Gourmandas</i> - Clo du Lucquier - AOC Terrasses du Larzac		38 €
<i>Mas des Chimères</i> - AOC Terrasses du Larzac		44 €

VIN ROSÉ

<i>Gourmandise</i> - Mas du Pountil - AOP Languedoc 		20 €
<i>Fontesole</i> - Cave Fontès - IGP Pays D'oc		22 €
<i>Péché Coquin</i> - Domaine de la Provenquière - IGP Pays d'oc	17 €	24 €
<i>Château Puech-Haut</i> - Puech Pic Saint Loup		42 €

VIN BLANC

<i>Viogner</i> - Pays D'oc		20 €
<i>Chardonnay</i> - Pays D'oc		20 €
<i>L'Inédit</i> - IGP Pays d'oc		20 €

PICHET	12.5 cl	25 cl	50 cl
<i>Vin de Pays</i>	2.50 €	4.50 €	7.50 €
<i>Le verre de vin : Voir suggestion du jour</i>	5 €		
CHAMPAGNE			68 €
<i>1^{er} Cru Brut</i>			