

# Le Bonheur est dans le Sud

RESTAURANT

## M E N U

### ● MENU 32 €

#### ENTRÉE AU CHOIX

Assortiment de charcuteries  
Saumon mariné  
Salade de ris d'agneau  
Salade des bergers

#### PLAT AU CHOIX

Tête de veau & Pommes de terre vapeur  
*[Sauce gribiche]*  
Faux filet grillé  
Cuisse de canard confite  
Souris d'agneau

#### 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 9€

Steak haché façon bouchère  
accompagné de frites ou d'aligot (+ 2 €)  
Glace

### ● ASSIETTES REPAS

PÉRAIL DE BREBIS CHAUD	14 €
SAUCISSE DE PORC & ALIGOT	14 €
CAMPAGNARDE <i>[Assortiment de charcuteries]</i> *	15 €
ASSIETTE DU JOUR	15 €
TÊTE DE VEAU & POMMES DE TERRE VAPEUR <i>[Sauce gribiche]</i>	17 €
SAUMON MARINÉ *	18 €
CUISSE DE CANARD CONFITE *	18 €
FAUX FILET GRILLÉ *	19 €
SOURIS D'AGNEAU *	20 €
RIS D'AGNEAU EN PERSILLADE *	21 €

\* Pommes de terre sautées  
Tous nos plats sont accompagnés de salade

TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANCE

### ● DESSERTS

PROFITEROLE <i>[Sauce chocolat ou caramel beurre salé]</i>	7 €
TIRAMISU AU SPÉCULOOS	6 €
GLACE <i>1 boule</i>	3 €
GLACE <i>2 boules</i> <i>Sorbets : Citron vert   Cassis   Framboise   Passion</i> <i>Glaces : Fraise   Vanille   Chocolat   Café   Rhum raisin</i> <i>Caramel beurre salé   Pistache   Noix de coco   Menthe chocolat</i>	6 €
DESSERT DU JOUR	6 €
ASSIETTE DE FROMAGES	7 €
MOELLEUX AU CHOCOLAT <i>[boule de glace vanille]</i>	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 <i>Coca / Limonade / Eau pétillante</i>	2 €	JUS DE FRUITS <i>Orange / Tomate / Pomme / Ananas / Abricot</i>	3 €
SIROP <i>Citron / Menthe / Grenadine / Fraise / Pêche / Orgeat</i>	1.80 €	SODA <i>Orangina 25 cl / Coca 33 cl / Ice Tea 25 cl / Perrier 33 cl</i>	3.50 €
DIABOLO	2.20 €	EAU <i>San Pellegrino / Badoit / Eau minérale</i>	½ l 3 €   1 l 5 €

### ● BOISSONS ALCOOLISÉES AU VERRE

BOCK	2 €	VIN DE NOIX, RATAFIA, ÉGLANTINE, GENTIANE	4.50 €
KIR <i>Pêche / Mûres / Cassis / Châtaigne</i>	2.80 €	TARIQUET PREMIÈRE GRIVES VIOGNER ET CHARDONNAY	5 €
BIÈRE PRESSION 25 cl 3 €   50 cl 6 €		WHISKY	6 €
BIÈRE DU LARZAC 33 cl <i>Blanche / Blonde / Ambrée</i>	4.50 €	WHISKY BABY	3 €
PASTIS DES HOMS	3.50 €	POIRE, CALVADOS	6 €
SUZE, MUSCAT, PORTO, MARTINI, RHUM	4 €	GET, VODKA	5 €
		ANIS	2.50 €

### ● VINS

VIN ROUGE	50 cl	75 cl
<i>Vin du mois</i>		18 €
Domaine Bassac Armonia 		20 €
AOP Faugères Domaine Epi d'elle Vin d'ici	18 €	23 €
AOC Saint Chinian « Les Cerises » Domaine Boissezon-Guiraud		24 €
AOC Pic Saint-Loup Château des Mouchères	21 €	28 €
Corbières Rouge Château de La Voulte Gasparets « Réservée »		28 €
Mas de Farjou « Les Lembrusques »	26 €	30 €
AOC Terrasses du Larzac Les Clo du Lucquier « Gourmandas »		39 €
AOC Terrasses du Larzac Mas des Chimères		42 €
VIN ROSÉ		
Fontesole (34) IGP OC Cave Fontès		18 €
Domaine de la Provenquière (34) Péché Coquin IGP Pays d'oc	17 €	20 €
Pic Saint Loup (34), Château Puech-Haut		39 €

#### VIN BLANC

<i>Viogner (34)</i>	18 €
<i>Chardonnay (34)</i>	18 €
<i>Vin de Pays de Gascogne (32) Les Premières Grives, Domaine du Tariquet</i>	27 €

PICHET	12.5 cl	25 cl	50 cl
<i>Vin de Pays</i>	2.60 €	3.90 €	6.90 €
<i>Le verre de vin : Voir suggestion du jour</i>	4.50 €		

#### CHAMPAGNE

<i>1<sup>er</sup> Cru Brut</i>	48 €
--------------------------------	------