**Menu du jour**

(Servi uniquement le midi en semaine, hors jours fériés)

Plat – Dessert 13.50€

Entrée – Plat – Fromage ou dessert 17€

Entrée du jour

\*\*\*\*\*

Plat du jour

\*\*\*\*\*

2 Portions de fromage ou dessert du jour

**Enfants jusqu’à 12 ans**

Plat – Dessert 10€

Entrée – Plat – Dessert 13.50€

Pâté, saucisse sèche et salade verte

\*\*\*\*\*

Poulet, pommes de terre

Ou

Omelette au gruyère, légumes

\*\*\*\*\*

Glace ou sorbet

**Prix net, boissons non comprises pour tous nos menus**

**Le Traditionnel**

Entrée – Plat – Fromage ou dessert 27€

Entrée – Plat – Fromage – dessert 29.50€

Assortiment de nos charcuteries

Ou

Tourte aux noix et Roquefort, salade verte

Ou

Boudin maison poêlé

\*\*\*\*\*

Tripous « Papillon », pommes de terre vapeur

Ou

Truite bio du Durzon cuite meunière, légumes du moment

Ou

Gigot de Mouton de l’Aveyron et garniture

\*\*\*\*\*

Plateau de fromages affinés

\*\*\*\*\*

Croquignole avec un parfait glacé à l’orange

Ou

Tarte façon Tatin à la rhubarbe, caramel crémé

(A commander en début de repas)

Ou

Glace et Sorbet

**Prix net, boissons non comprises pour tous nos menus**

**Le Gourmand**

2 Plats au choix – Fromage ou Dessert 39€

3 Plats - Fromage ou Dessert 45€

3 Plats – Fromage - Dessert 50€

Foie Gras poêlé, Pain au maïs maison,

éclats de noisettes de Saint Jean

mesclun, vinaigrette à la confiture de pissenlit

et poivre de Madagascar

\*\*\*\*\*

Saumon de fontaine d’élevage bio du Durzon,

purée de pois chiches bio des Liquisses, asperges et

écume de fumet de poisson à la crème

\*\*\*\*\*

Noix de veau de l’Aveyron, pleurotes locales bio,

Légumes de saison et jus de cuisson

\*\*\*\*\*

Plateau de fromages affinés

\*\*\*\*\*

Dessert au choix

**Prix net, boissons non comprises pour tous nos menus**

**La Carte**

**Entrées**

🞄 Entrée du jour **9€**

🞄 Assortiment de nos charcuteries **14€**

🞄 Tourte aux noix et Roquefort, salade verte **11€**

🞄 Boudin maison poêlé **14€**

🞄 Foie Gras poêlé, Pain au maïs maison,

éclats de noisettes de Saint Jean, mesclun, vinaigrette à la

confiture de pissenlit et poivre de Madagascar **22€**

**Plats**

Plat du jour **12€**

🞄 Tripous « Papillon » 3 pièces, pommes de terre vapeur **16€**

🞄 Truite bio du Durzon cuite meunière, légumes du moment **16€**

🞄 Gigot de Mouton de l’Aveyron et garniture **18€**

🞄 Saumon de fontaine d’élevage bio du Durzon,

purée de pois chiches bio des Liquisses, asperges et

écume de fumet de poisson à la crème **22€**

🞄 Noix de veau de l’Aveyron, pleurotes locales bio,

Légumes de saison et jus de cuisson **23€**

🞄 Gambas Flambées au Muscat, riz basmati **25€**

🞄 Cuisse de canard confite par nos soins,

poêlée de pommes de terre et salade verte **18€**

🞄 Entrecôte de bœuf Français 300g **28€**

3 Portions de fromages **8€**

5 portions de fromages **12€**

**Prix net, boissons non comprises**

**Desserts**

🞄 Croquignole, parfait glacé au Grand Marnier,

zestes d’oranges confits **9€**

🞄 Tarte façon Tatin à la rhubarbe, caramel crémé et glace vanille

de la Martinique (A commander en début de repas) **10€**

🞄 Croquant à l’ananas, Pailleté planteur punch **10€**

🞄 Le chocolat – noix de coco, glace coco et coulis passion **11€**

🞄 Tarte feuilletée aux pommes, caramel au cidre et Calvados,

glace au caramel (A commander en début de repas) **11€**

**Glaces**

1 boule **4€** 2 boules **6€** 3 boules **8€**

Vanille de la Martinique

Noix de coco

Caramel aux éclats de caramel

Chocolat

**Sorbets**

1 boule **4€** 2 boules **6€** 3 boules **8€**

Poire

Fruits rouges

**Apéritifs**

Bière pression, panaché 3 €

Caussenarde 5 €

Suze, Martini, Campari 4.70 €

Pastis 3.70 €

Pastis des Homs 3.80 €

Muscat, Maury, Porto 6 €

Vins Maison (Orange, noix, gentiane, sureau, cerise) 6 €

Kir, Banuyls, Byrrh, 5.30 €

Sherry, Eglantine, Picon 5.30 €

Martini-Gin, Gin tonic 7 €

Américano 8 €

Crème de mûre au vin rouge 6 €

Crème de pêche au Crémant 8 €

Cocktail à la châtaigne 7 €

Whisky, Bourbon 10 €

Coupe de Champagne, Kir Royal 10€

**Boissons sans alcool**

Jus de fruits 3 €

Jus de pommes, pomme-coing de St Jean 5.10 €

Nectar de cerises de Paulhe 5.20 €

Cocktails sans alcool 6 €

•Ananas-Banane-Coco-Orange

•Ananas-Menthe-Schweppes-Pamplemousse

•Pomme-Pamplemousse

Soda 3 €

**Boissons chaudes**

Café Illy, Café au lait 2.80 €

Café Illy double, chocolat chaud 4 €

Infusion 3 €

Thé 2.70 €