**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 9€

\*\*\*\*\*

Plat du jour 12€

\*\*\*\*\*

2 Portions de fromage ou dessert du jour 6€

**Enfants jusqu’à 12 ans**

Plat – Dessert 10€

Entrée – Plat – Dessert 13.50€

Pâté, saucisse sèche et salade verte

\*\*\*\*\*

Tranche de gigot de mouton, 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

Jambon cru élevé par nos soins,

(Coche de la ferme du Bénéfire)

\*\*\*\*\*

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 (3 portions au choix)

\*\*\*\*\*

Croquignole avec un parfait glacé à l’orange

Ou

Parfait glacé à l’abricot et miel de St Jean

Ou

Glace et Sorbet

(Autre dessert de la carte = 3.50€ de supplément)

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

**Le Gourmand**

Fromage ou Dessert 39€

Fromage et Dessert 43€

Foie Gras poêlé, Pain au maïs maison grillé,

Salade verte des jardins de St Jean,

carmel de cerises des Carbounials à l’alcool

ou

Truite Arc-en-Ciel Bio du Durzon,

marinade au citron, huile d’olive et herbes des Causses,

salade de lentilles et petits légumes

assaisonnés au vinaigre de Maury

\*\*\*\*\*

Dos de lieu noir, tapenade de tomates et oignons,

courgettes et aubergines grillées

ou

Suprême de pintadeau,

pommes de terre grenailles, sauce aux morilles

\*\*\*\*\*

Plateau de fromages affinés

\*\*\*\*\*

Dessert au choix

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

**La Carte**

**Entrées**

🞄 Assortiment de nos charcuteries **14€**

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

🞄 Jambon cru élevé par nos soins,

(Coche de la ferme du Bénéfire) **18€**

🞄 Foie Gras poêlé, Pain au maïs maison grillé,

Salade verte des jardins de St Jean,

carmel de cerises des Carbounials à l’alcool **25€**

🞄 Truite Arc-en-Ciel Bio du Durzon,

marinade au citron, huile d’olive et herbes des Causses,

salade de lentilles et petits légumes

assaisonnés au vinaigre de Maury **20€**

**Plats**

🞄 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€**

🞄 Dos de lieu noir, tapenade de tomates et oignons,

courgettes et aubergines grillées **22€**

🞄 Suprême de pintadeau,

pommes de terre grenailles, sauce aux morilles **24€**

🞄 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€**

**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€**

🞄 Profiterole sauce au chocolat Barry **12€**

🞄 Parfait glacé à l’abricot et miel de St Jean **9€**

**Glaces**

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

Vanille de la Martinique

Caramel aux éclats de caramel

Chocolat

**Sorbets**

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

Poire

Fruits rouges

Tous nos déserts, glaces et sorbets sont préparés par nos soins

**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 11€

**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 €