**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 affiné 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

Côtelettes de Mouton de l’Aveyron et garniture

\*\*\*\*\*

Plateau de fromages affinés (3 portions au choix)

\*\*\*\*\*

Croquignole avec un parfait glacé à l’orange

Ou

Sablé au beurre, crème au cassis

Ou

Glace et Sorbet (2 boules)

(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€

Ris d’agneau poêlés, sauce aux cèpes

ou

Cuisses de grenouilles en persillade et jus de citron

\*\*\*\*\*

Saumon cuit vapeur et gambas grillées,

sauce au fumet de poisson safrané, pâtes fraîches

ou

Pavé de biche mariné, sauce au vin rouge et confiture de mûres

Écrasée de pommes de terre et légumes

\*\*\*\*\*

Plateau de fromages affinés

\*\*\*\*\*

Dessert au choix

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

**La Carte**

**Entrées**

🞄 Assortiment de nos charcuteries **16€**

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

🞄 Jambon cru affiné par nos soins,

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

🞄 Ris d’agneau poêlés, sauce aux cèpes **25€**

🞄 Cuisses de grenouilles en persillade et jus de citron **20€**

 **Plats**

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

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

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

🞄 Saumon cuit vapeur et gambas grillées,

Sauce au fumet de poisson safrané, pâtes fraîches **23€**

🞄 Pavé de biche mariné, sauce au vin rouge et confiture de mûres

Écrasée de pommes de terre et légumes **25€**

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

**Fromage**

3 Portions de fromages **8€**

5 portions de fromages **12€**

**Desserts**

🞄 Croquignole, parfait glacé au Grand Marnier,

zestes d’oranges confits **9€**

🞄 Tarte Tatin aux pommes, caramel crémé et glace vanille

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

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

🞄 Charlotte au chocolat noir, crème Anglaise **12€**

🞄 Sablé au beurre, crème cassis **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

Prune

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 €