**Menu du jour**

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

Plat – Dessert 15€

Entrée – Plat – Fromage ou dessert 18€

Entrée du jour 9€

\*\*\*\*\*

Plat du jour 13€

\*\*\*\*\*

2 Portions de fromage ou dessert du jour 6€

**Enfants jusqu’à 12 ans**

Plat – Dessert 11€

Entrée – Plat – Dessert 14€

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 28€

Entrée – Plat – Fromage – dessert 31€

Assortiment de nos charcuteries Maison

Ou

Tourte aux noix et Roquefort, salade verte

Ou

Boudin et fritons poêlés, salade verte

\*\*\*\*\*

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

Bavarois au cassis, caramel au citron

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€

Filet de rouget cuit, mariné à l’huile d’olive et au thym des Causses

Autour du Lentillon du Larzac en taboulé et tuile façon socca

Ou

Œuf mollet frit sur compotée de tomates et câpres,

Croustillant au parmesan

\*\*\*\*\*

Choux farci de canard, tranches de navets, purée de cèleri,

Sauce vin rouge, pincée de cèpes et chocolat noir

Ou

Pavé de Noix de veau de l’Aveyron déglacé au jus de morilles,

Mousseline de carottes, polenta au beurre

\*\*\*\*\*

Plateau de fromages affinés

\*\*\*\*\*

Dessert au choix

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

**La Carte**

**Entrées**

🞄 Assortiment de nos charcuteries Maison **18€**

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

🞄 Boudin et fritons poêlés, salade verte **18€**

🞄 Filet de rouget cuit, mariné à l’huile d’olive et au thym des Causses

Autour du Lentillon du Larzac en taboulé et tuile façon socca **22€**

🞄 Œuf mollet frit sur compotée de tomates et câpres,

Croustillant au parmesan **19€**

**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 **17€**

🞄 Choux farci de canard, tranches de navets, purée de cèleri,

Sauce vin rouge, pincée de cèpes et chocolat noir **23€**

🞄 Pavé de Noix de veau de l’Aveyron déglacé au jus de morilles,

Mousseline de carottes, polenta au beurre **25€**

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

🞄 Cuisse de canard confite, poêlée de pommes de terre salade verte **18€**

Boite à emporter **1.50€ la boite**

**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 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€**

🞄Joconde poire-caramel, mousse légère au cacao **10€**

🞄Bavarois au cassis, caramel au citron **7€**

**Glaces**

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

Vanille de la Martinique

Caramel aux éclats de caramel

Café

**Sorbets**

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

Poire

Fruits rouges

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

**Apéritifs**

Bière pression, panaché 3 €

Caussenarde (Bière locale) 5 €

Suze, Martini, Campari 4.70 €

Pastis, Ricard 3.70 €

Pastis des Homs 3.80 €

Muscat, Maury, Porto 6 €

Vins fait 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 12€

**Boissons sans alcool**

Jus de fruits, soda 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

**Boissons chaudes**

Café Illy, Café au lait 2.80 €

Café Illy double, chocolat chaud 4 €

Infusion, thé 3 €