**Menu du jour**

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

**Plat – Fromage ou Dessert 17€**

**Entrée – Plat – Fromage ou dessert 20€**

Entrée du jour 11€

\*\*\*\*\*

Plat du jour 14€

\*\*\*\*\*

2 Portions de fromage ou dessert du jour 6€

**Enfants jusqu’à 12 ans**

Plat – Dessert 12€

Entrée – Plat – Dessert 15€

Pâté, saucisse sèche et salade verte

\*\*\*\*\*

Poulet pané, 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 29€**

**Entrée – Plat – Fromage – dessert 32€**

Assortiment de nos charcuteries Maison

Ou

Tourte aux noix et Roquefort, salade verte

Ou

Notre melsat Maison poêlé, salade verte et amandes torréfiées

\*\*\*\*\*

Tripous « Papillon », pommes de terre vapeur

Ou

Truite fario bio du Durzon cuite meunière, légumes du moment

Ou

Tranche de Gigot de mouton de l’Aveyron et accompagnements

Ou

Cuisse de canard confite, pommes de terre poêlées (supplément 3€)

\*\*\*\*\*

Plateau de fromages affinés (3 portions au choix)

\*\*\*\*\*

Croquignole avec un parfait glacé à l’orange

Ou

Génoise aux fraises

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 43€**

**Fromage et Dessert 47€**

Tranche de foie gras au torchon, Brioche aux noix grillée au beurre,

Pêche-abricot de St Jean à l’alcool, salade vinaigrette à l’ail

Ou

Gambas rôties, vermicelles de riz, bouillon de gambas aux légumes

\*\*\*\*\*

Magret de canard nappé à la sauce soja,

Tranches de courgette et caviar d’aubergines au thym du Larzac

Ou

Dos de Merlu sué à l’huile d’ail, tranches de poitrine de porc grillées,

Poireau et betterave

\*\*\*\*\*

Plateau de fromages affinés

\*\*\*\*\*

Dessert au choix

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

**La Carte**

**Entrées**

🞄 Assortiment de nos charcuteries Maison **20€**

🞄 Tourte aux noix et Roquefort, salade verte **13€**

🞄 Pâté maison et salade verte **12€**

🞄 Gambas rôties, vermicelles de riz, bouillon de gambas aux légumes **25€**

🞄 Tranche de foie gras au torchon, Brioche aux noix grillée au beurre,

Mirabelles de St Jean à l’alcool, salade sauvage **28€**

🞄 Notre melsat Maison poêlé, salade verte et amandes torréfiées **14€**

**Plats**

🞄 Tripous « Papillon » 3 pièces, pommes de terre vapeur **18€**

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

🞄 Tranches de Gigot de mouton de l’Aveyron, accompagnements **18€**

🞄 Gambas Flambées au Muscat, riz basmati **28€**

🞄 Cuisse de canard confite, poêlée de pommes de terre salade verte **19€**

🞄 Dos de Merlu sué à l’huile d’ail, tranches de poitrine de porc grillées,

Poireau et betterave **24€**

🞄 Magret de canard nappé à la sauce soja, tranches de courgette

et caviar d’aubergines au thym du Larzac **28€**

Boite à emporter **1.50€ la boite**

**Fromage**

3 Portions de fromages **9€**

5 portions de fromages **14€**

**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€**

🞄 Fondant au chocolat, cœur coulant, glace cacahuète

(A commander en début de repas) **12€**

🞄 Génoise aux fraises **8€**

**Glaces**

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

Vanille de la Martinique

Caramel aux éclats de caramel

Cacahuète

**Sorbets**

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

Poire

Noix de coco

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 €