**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 Boudin et fritons poêlés maison, salade verte

\*\*\*\*\*

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

Sablé, crème vanille et mousse châtaigne

Ou

Glace et Sorbet (2 boules)

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

Boite à emporter **1.50€ la boite**

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

**Le Gourmand**

**Fromage ou Dessert 43€**

**Fromage et Dessert 47€**

Velouté de champignons,

Dés de foie gras et magret de canard

Ou

Filet de rouget,

Salade chaude d’haricots rouges et blancs relevé à l’ail et au chorizo

\*\*\*\*\*

Pied de cochon au four en chapelure,

Sauce ravigote et travers de porc cuit en cocotte,

Pois blonds du Larzac cuits au bouillon de saucisse sèche

Ou

Omble de Fontaine Bio du Durzon,

Purée de courges et Potimarron confit

\*\*\*\*\*

Plateau de fromages affinés

\*\*\*\*\*

Dessert au choix

Boite à emporter **1.50€ la boite**

**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€**

🞄 Filet de rouget, salade chaude

d’haricots rouges et blancs relevé à l’ail et au chorizo **25€**

🞄 Velouté de champignons,

dés de foie gras et magret de canard **26€**

🞄 Notre Boudin et fritons poêlés maison, salade verte **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€**

🞄 Pied de cochon au four en chapelure,

Sauce ravigote et travers de porc cuit en cocotte,

Pois blonds du Larzac cuits au bouillon de saucisse sèche **29€**

🞄 Omble de Fontaine Bio du Durzon, purée de courges et Potimarron confit **27€**

**Plateau de fromages affinés**

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€**

🞄 Sablé, crème vanille et mousse châtaigne **9€**

**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 €