

Carte bar

Apéritifs :

<i>Punch Maison 9cl</i>	3.50€
<i>Apéritif Local</i>	3.50€
<i>Anis 2cl</i>	2.50€
<i>Whiskey Jameson baby 2cl</i>	3.50€
<i>Whiskey Jameson 4cl</i>	5.00€
<i>Jack Daniels 4cl</i>	6.00€
<i>Whisky Aberlour 10 ans 4cl</i>	6.00€
<i>Whisky Glenlivet 12ans 4 cl</i>	7.00€.
<i>Whiskey Green Spot</i>	9.00€
<i>Whisky Askaig Islay</i>	9.00€
<i>Whisky Talisker (tourbé) 4cl</i>	9.00€
<i>Whisky Yamazakura</i>	9.00€
<i>Martini blanc ou rouge 5cl</i>	3.50€
<i>Américano maison 9cl</i>	6.00€
<i>Suze 5cl</i>	3.50€
<i>Muscat 9cl</i>	3.50€
<i>Kir 12 cl</i>	3.00€
<i>Kir Royal 12cl</i>	8.00€
<i>Porto 9cl</i>	3.50€
<i>Coupe Champagne 12cl</i>	8.00€

Vins aux verre 15cl voir la carte

Boissons chaudes

<i>Café</i>	1.70€
<i>Grand café</i>	3.00€
<i>Thé</i>	3.00€
<i>Chocolat chaud</i>	3.00€
<i>Infusion</i>	3.00€
<i>Capuccino</i>	3.50€
<i>Irrish cofee</i>	7.00€

Sodas

<i>Limouzi Cola 33cl</i>	3.00€
<i>Orangina 33 cl</i>	3.00€
<i>Badoit rouge 33 cl</i>	3.00€
<i>Schweppes 25 cl</i>	3.00€
<i>Jus de fruits Looza 25 cl</i>	3.00€
<i>Limonade ou diabololo 30cl</i>	3.00€
<i>Fresh tea Limouzi 33cl</i>	3,00€
<i>Sirop a l'eau</i>	2.00€
<u><i>Cidre du Val de Rance</i></u> 33cl	3.50€

Bière pression

<i>Leffe 25 cl</i>	3.50€
<i>Leffe 15 cl</i>	2.10€
<i>1/2 pression 25 cl</i>	2.80€
<i>Boc pression 15 cl</i>	1.80€
<i>Picon Bière 25 cl</i>	3.90€

Bières bouteille 25 cl

<i>Bière sans Alcool</i>	3.00€
<i>Bières Artisanale de la Jonte</i>	
<i>(Bouteille 33cl)</i>	5.00€
<i>Lupuline (blonde) Fauve (ambrée)</i>	
<i>Mélina (miel) Fario (Blanche)</i>	
<i>Tribalte (triple 7%) Punchut (brune)</i>	
<i>Rouge gorge (IPA 7%)Brimbelle (blanche)</i>	
<i>Myrtille) Freyja (IPA 4.5%)</i>	
<i>Feuillette (framboise fût de cognac11%)</i>	6.00€

<i>Corona extra 33 cl</i>	5.00€
---------------------------	-------

Digestifs (4cl)

<i>Alcools Blancs</i>	6.00€
<i>Fine du Languedoc</i>	8,00€
<i>Cognac vsop</i>	8.00€
<i>Armagnac vsop</i>	8.00€
<i>Calvados vsop</i>	8.00€
<i>Rhum Angustura 1919</i>	8.00€
<i>Rhum Vieux</i>	8.00€
<i>Rhum arrangé maison</i>	3.00€

FORMULE DU JOUR:

Entrée/ Plat/ Dessert : 16 Euros

Entrée/Plat ou Plat Dessert : 14 Euros

Plat du Jour : 12 Euros

*A midi uniquement
Du Lundi au Vendredi*

ENTREES:

-Entrée du Jour

- ou assiette charcuterie

PLAT:

-Plat du Jour

-Grillade du Jour

DESSERT:

-Dessert du Jour

-Glace 2 Boules

Prix nets taxes et service compris

Une liste des allergènes contenus dans nos plats est disponible sur demande

MENU A 24EUROS :

ENTREES :

Prix à la carte

- Huîtres de Bouzigues** 8 €
6 Huîtres/Vinaigre échalote ,Beurre ½ sel
- Salade Fraicheur** 9 €
Assortiment crudités et salade verte
- Salade aveyronnaise** 12 €
Salade, jambon sec, roquefort, noix
- Crumble Roquefort Poire** 12 €
Roquefort/Poires/salade
- Farçou et boudin Galabart** 13 €
- Terrine Maison et assortiment Charcuteries** 13 €

PLATS :

- Brochettes de Bœuf** 16 €
Rumsteck/Poivrons/Oignons/Cuisson à la Cheminée
- Andouillette AAAAA** 15 €
Véritable Andouillette de Troyes/Sauce Moutarde à l'Ancienne/Cuisson à la Cheminée
« Association Amicale des Amateurs d'Andouillette Authentique »
- Aligot Saucisse** 15 €
Saucisse fraîche/Cuisson à la Cheminée/Aligot
- Filet de Poulet mariné aux herbes** 15 €
- Dos de Cabillaud sauce vierge** 15 €
- Pâtes Roquefort et Noix** 12 €
Linguine/Sauce Roquefort/Noix
- Assiette Végétarienne** 12 €
Assortiment de légumes et féculents

Dessert au choix

Une liste des allergènes contenus dans nos plats est disponible sur demande.

Prix nets taxes et service compris

MENU A 29 EUROS :

ENTREES :

Prix à la carte

-9 Huîtres Bouziques

9 Huîtres/Vinaigre échalote ou citron/Beurre ½ sel

12

-Le Galedou chaud

Fromage de Brebis Sté Papillon fondu/Mouillette de pain de campagne/salade

14

-Chèvre Chaud

Cabécous sur pain de Campagne/ chips ventrèche de porc grillée, salade

14

-Salade Gourmande

Salade /gésiers /cou farci/magret séché

14

-Saumon Mariné aux agrumes

Saumon mariné maison/salade/émulsion agrumes

15

PLATS :

-Seiches à la Plancha

Cuites à la Plancha/Persillades

17

- Mouton à l'Aveyronnaise

Côtes de Mouton/Galette d'Aligot/Ail confit/Cuisson à la Cheminée

17

-Pavé de Bœuf

Rumsteck Cuisson à la Cheminée

19

- Brochette de Rognon de Veau

Cuisson à la Cheminée

19

- Poisson du jour

18

DESSERT AU CHOIX

Une liste des allergènes contenus dans nos plats est disponible sur demande.

Prix nets taxes et service compris

MENU 36 €

ENTRÉE :

Prix à la carte

- Foie Gras Mi-cuit maison 18 €
- Cassolette d'escargots et cèpes 17 €
- Ou au choix dans nos autres menus

PLATS :

- Entrecôte xxl 21 €
- Ris d'agneau à la millavoise
(Poêlés persillade) 21 €
- Gambas
(Flambées ou persillade) 20 €
- Magret de canard entier 21 €

DESSERT AU CHOIX

MENU 42 €

ENTRÉE:

- Au choix dans nos autres menus

PLATS:

Plat pour 1 personne

- Mixed grill 23 €
(brochette de bœuf, magret, côte de mouton)

Plat pour deux personnes

- Côte de Bœuf 50 €
servie pour 2 menus

Assiette de Fromages

DESSERT AU CHOIX

Une liste des allergènes contenus dans nos plats est disponible sur demande.

Prix nets taxes et service compris

Carte des desserts

Assiette de Fromages de brebis, de la région 7€
Fromagerie Papillon et coopérative des bergers du Larzac

Desserts maison:

Tiramisu 7€

Fondant chocolat, glace vanille chantilly 7€

Tarte citron meringuée 7€

Panna cotta aux fruits rouges 6€

Flaune 7€

Ile flottante 7€

Glace 2 boules: 6€

(Vanille, café, chocolat, caramel, menthe chocolat, pistache, marron, rhum raisin, noix de coco, citron vert, framboise, cassis, fraise, poire)

Coupes Glacées:

Profiteroles 7€

Dame blanche 7€

Ardechoise 7€

Chocolat Liégeois 7€

Café liégeois 7€

Poire Belle Hélène 7€

Pêche Melba 7€

*Williamine **** 8€

*Iceberg **** 8€

*Colonel **** 8€

Prix nets, taxes et service compris

Une liste des allergènes contenus dans nos plats est disponible sur demande.

**** Supplément de 2 € pour le menu à 24 €*