



R E S T A U R A N T

M E N U

● MENU 36 €

ENTRÉE AU CHOIX

Assortiment de charcuteries
Saumon mariné
Salade de ris d'agneau
Salade des bergers *[fromage de brebis chaud]*

PLAT AU CHOIX

Tête de veau & Pommes de terre vapeur
[Sauce gribiche]
Faux filet grillé
Cuisse de canard confite
Souris d'agneau
Pied de cochon gratiné

DESSERT AU CHOIX

Fromage
Tiramisu
Profiterole *[Sauce chocolat ou caramel beurre salé]*
Glaces *[2 boules aux choix]*
Moelleux au chocolat *[boule de glace vanille]*

● MENU ENFANT 9€

Steak haché façon bouchère
accompagné de frites ou d'aligot (+ 2 €)

Glace
[Jusqu'à 12 ans]

● ASSIETTES REPAS

ASSIETTE CHARCUTERIE À PARTAGER <i>8€[2 pers.] 16€[4 pers.]</i>	
PÉRAIL CHAUD <i>[fromage de brebis]</i>	15 €
SAUCISSE DE PORC & ALIGOT	15 €
TRIPOUX POMMES DE TERRE VAPEUR	16 €
PIED DE COCHON GRATINÉ *	16 €
ASSIETTE DU JOUR	16 €
TÊTE DE VEAU & POMMES DE TERRE VAPEUR <i>[Sauce gribiche]</i>	17 €
SAUMON MARINÉ *	19 €
CUISSE DE CANARD CONFITE *	19 €
FAUX FILET GRILLÉ *	20 €
SOURIS D'AGNEAU *	22 €
RIS D'AGNEAU EN PERSILLADE *	27 €

* Pommes de terre sautées
Tous nos plats sont accompagnés de salade

TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANCE

● DESSERTS

PROFITEROLE	7 €
<i>[Sauce chocolat ou caramel beurre salé]</i>	
TIRAMISU AU SPÉCULOOS	6 €
GLACE <i>1 boule</i>	3 €
GLACE <i>2 boules</i>	6 €
<i>Sorbets : Citron vert Cassis Framboise Passion</i> <i>Glaces : Fraise Vanille Chocolat Café Rhum raisin</i> <i>Caramel beurre salé Pistache Noix de coco Menthe chocolat</i>	
DESSERT DU JOUR	6 €
ASSIETTE DE FROMAGES	7 €
MOELLEUX AU CHOCOLAT <i>[boule de glace vanille]</i>	7 €
COLONEL	7 €

● BOISSONS CHAUDES

CAFÉ SIMPLE	1 €
CAFÉ DOUBLE	2 €
CRÈME	2 €
THÉ, INFUSION	3.20 €
GRAND CRÈME	4 €
CHOCOLAT	4 €
CAPPUCCINO	4 €

● BOISSONS

BOISSON AU VERRE	2 €	JUS DE FRUITS	3 €
<i>Coca / Limonade / Eau pétillante</i>		<i>Orange / Tomate / Pomme / Ananas / Abricot</i>	
SIROP	1.80 €	SODA	4 €
<i>Citron / Menthe / Grenadine / Fraise / Pêche / Orgeat</i>		<i>Orangina 25 cl / Coca 33 cl / Ice Tea 25 cl / Perrier 33 cl</i>	
DIABOLO	2.20 €	EAU	½ l 4 € 1 l 6 €
		<i>San Pellegrino / Badoit / Eau minérale</i>	

● BOISSONS ALCOOLISÉES AU VERRE

BOCK	2 €	VIN DE NOIX, RATAFIA, GENTIANE	4.50 €
KIR	2.80 €	TARIQUET PREMIÈRE GRIVES VIOGNER ET CHARDONNAY	5 €
<i>Pêche / Mûres / Cassis / Châtaigne</i>		WHISKY	6 €
BIÈRE PRESSION 25 cl 3€ 50 cl 6€		WHISKY BABY	3 €
BIÈRE DU LARZAC 33 cl	5 €	POIRE, CALVADOS	6 €
<i>Blanche / Blonde / Ambrée</i>		GET, VODKA	5 €
PASTIS DES HOMS	4 €	51° RICARD	2.50 €
SUZE, MUSCAT, PORTO, MARTINI, RHUM	4 €		

● VINS

VIN ROUGE	50 cl		75 cl
<i>Vin du mois</i>			20 €
<i>Domaine Bassac Armonia</i> 🇫🇷			20 €
<i>AOP Faugères Domaine Epi d'elle Vin d'ici</i>	18 €		23 €
<i>AOC Saint Chinian « Les Cerises » Domaine Boissezon-Guiraud</i>			26 €
<i>AOC Pic Saint-Loup Château des Mouchères</i>	21 €		28 €
<i>Corbieres Rouge Château de La Voulte Gasparets « Réservée »</i>			32 €
<i>Mas de Farjou Pic Saint-Loup « Les Lembrusques »</i>	28 €		35 €
<i>AOC Terrasses du Larzac Les Clo du Lucquier « Gourmandas »</i>			38 €
<i>AOC Terrasses du Larzac Mas des Chimères</i>			44 €

VIN ROSÉ

<i>Vin du mois</i>			20 €
<i>Fontesole (34) IGP OC Cave Fontès</i>			22 €
<i>Domaine de la Provenquière (34) Pêché Coquin IGP Pays d'oc</i>	17 €		24 €
<i>Pic Saint Loup (34), Château Puech-Haut</i>			42 €

VIN BLANC

<i>Viogner (34)</i>			20 €
<i>Chardonnay (34)</i>			20 €
<i>Vin de Pays de Gascogne (32) Les Premières Grives, Domaine du Tariquet</i>			32 €

PICHET

<i>Vin de Pays</i>	12.5 cl		25 cl		50 cl
<i>Le verre de vin : Voir suggestion du jour</i>	2.50 €		4.50 €		7.50 €
	5 €				

CHAMPAGNE

<i>1^{er} Cru Brut</i>					68 €
--------------------------------	--	--	--	--	------