

Margarita (Tomate, jambon blanc, emmental)	8,80 €
Royale (Tomate, jambon blanc, champignons, emmental)	9,20 €
Campagnarde (Tomate, lardons, champignons, oignons, emmental)	9,40 €
Au chèvre (Tomate, fromage de chèvre, herbes de Provinces, emmental)	9,80 €
Quatre fromages (Tomate, mozzarella, fromage de chèvre, roquefort, emmental)	10,60 €
Lozérienne (Tomate, pomme de terre, lardons, roquefort, crème fraîche, emmental)	10,60 €
Italienne (Tomate, mozzarella, poivrons, jambon cru, emmental)	10,10 €
Williams (Tomate, roquefort, poire, noix, magrets fumés, emmental)	10,40 €
Chef (Tomate, blanc de volaille, poivrons, œuf, crème fraîche, emmental)	10,60 €
L'Aubrac (Tomate, saucisse fraîche, aligot, emmental)	10,60 €
La Savoyarde (Fromage blanc, lardons, pommes de terre, reblochon, emmental)	11,00 €
La Montagnarde (Fromage blanc, coppa, jambon cru, tomates fraîches, Aligot, olives, emmental)	10,50 €
La Paysanne (Fromage blanc, fromage de chèvre, jambon cru, miel, emmental)	10,70 €
La Romaine (Sauce tomate, coppa, mozzarella, tomate fraîche, œuf, emmental)	9,80 €
L'Andalouse (Sauce tomate, chorizo, poivron, œuf, jambon cru, emmental)	10,40 €
La Provençale (Fromage blanc, chèvre, pomme de terre, olives, coppa, basilic, emmental)	10,60 €
Marinière (Fromage blanc, thon, asperges, crevettes, tomates fraîches, emmental)	10,50 €

Petits conseils d'accompagnement !

Vin Rouge Italien :
« Chianti DOCG Storich »
15,50 €

ou encore,

Vin Rosé de Provence :
« Masterel »
16,00 €

Café Gourmand
6,50 €

Supplément (Œuf, crème,
autres ingrédients...)
1,20 €

AU FEU DE BOIS

LES
PIZZAS

La Mexicaine

(Salade, tomates, blanc de volaille, curry, poivrons, crème fraîche, tacos & sauce guacamole)

La Landaise

(Salade, gésiers confits, noix, croûtons, tomates, amandes)

La Cévenole

(Salade, fromage de chèvre, marrons, lardons, croûtons & miel de pays)

La Périgourdine

(Salade, jambon de pays, magret fumé, gésiers, noix, foie gras, fruits & compotée d'oignons au vin rouge)

La Multicolore

(Salade, noix, roquefort, poire fraîche, tomate, olives, sauce guacamole)

La Rustique

(Salade, lardons, pomme de terre, emmental, tomate, œuf au plat, sauce fromage blanc ciboulette)

La Gourmande

(Salade, tomates, jambon cru, coppa, mozzarella marinée, poivrons, olives, mouillette & tapenade)

La Fermière

(Salade, tomates, maïs, blanc de volaille, mouillette œuf au plat, gésiers & aïoli)

La Norvégienne

(Salade, saumon fumé, miettes de surimi, maïs, crevettes & toast de brandade et mayonnaise)

La Normande

(Salade, camembert, herbes de provences, tomates, mouillettes)

La Chèvre chaud

(Salade, Toast de chèvre chaud, tomate, pignon de pins, coppa et Miel de pays)

Petite

Grande

6,80 €

11,50 €

6,60 €

10,50 €

6,80 €

10,80 €

7,60 €

13,50 €

6,40 €

10,50 €

7,20 €

11,60 €

7,30 €

11,80 €

6,90 €

11,50 €

6,90 €

11,20 €

11,00 €

7,30 €

11,80 €

Petits conseils d'accompagnement !

Vin Blanc :

« Domaine La Croix Belle »

Chardonnay

15,00 €

ou encore,

Vin Rosé VDP :

Domaine du Gournier

15,00 €

Café Gourmand

6,50 €

Demandez la carte des
desserts et glaces

Les bouteilles de vin non
terminées peuvent être
emportées

LES SALADES

Les 4 en 1

15,80 €

N°1 : Salade Cévenole, saucisse grillée, aligot, douceur sucrée

N°2 : Salade Landaise, magret de canard, légumes ou frites, douceur sucrée

N°3 : Salade Norvégienne, saumon, légumes ou frites, douceur sucrée

N°4 : Salade multicolore, Roti de porc, légumes ou frites, douceur sucrée

N°5 : Salade Mexicaine, escalope de volaille sauce gingembre citron vert, légumes ou frites, douceur sucrée

N°6 : Salade Gourmande , côtes d'agneau, légumes ou frites, douceur sucrée

Les Duos

Salade composée (salade, tomates, oignons, maïs, croutons) + demi pizza

Formule A : Salade composée + ½ pizza Paysanne

9,30 €

Formule B : Salade composée + ½ pizza Romaine

8,80 €

Formule C : Salade composée + ½ pizza Campagnarde

8,40 €

Formule D : Salade composée + ½ pizza Chèvre

8,60 €

Petits conseils
d'accompagnement !

Verre de vin rouge : 2,00 €

Verre de vin rosé : 2,00 €

Verre de vin blanc : 2,00 €

LES
FORMULES
DU MIDI

Cuisses de grenouilles en persillade 16,00 €

Accompagnées de sa salade

Duo de foie gras 19,80 €

Un en terrine mariné au Sauterne, l'autre simplement poêlé accompagné d'un verre de Muscat

Tarte fine aux deux pommes et gésiers confits, copeaux de Foie gras 16,00 €

Gaspacho de tomate, brochette de boulette de Feta, tartine grillée au jambon cru 15,80 €

Bonbon croustillant au magret fumé et pruneaux moelleux, tomate confite, servit sur sa salade aux pignons de pin 15,60 €

Saint Jacques aux cèpes

18,70 €

Zarzuella de poissons et ses pommes de terre

19,00 €

Pavé de saumon en peau de sésame sur une compressée de pommes de terre aux baies roses sauce au basilic 15,00 €

Filet de Saint Pierre en croûte de tapenade verte, sauce curry 16,80 €

Seiche grillée, garnie de légumes provençaux, aïoli, et mesclum de salade 18,50 €

Petits conseils d'accompagnement !

Vin Blanc AOC :
Cuvée Chardonnay Viognier
15,00 €

ou encore,

Vin Rouge AOC :
Domaine de la Perrière
« Clos la chapelle »
21,00 €

LES ENTREES

Vin Blanc AOC :
Montpeyroux Goutal
15,00 €

ou encore,

Vin Blanc AOC :
La Chablisienne
« Chablis Finage »
25,00 €

LES POISSONS

Entrecôte (environ 280g à 300g)	17,20 €
Magret de canard (environ 280g à 300g)	16,50 €
Côtes d'agneau aux herbes de Provence (3 pièces)	15,50 €
Pavé de bœuf (environ 250g à 280g)	16,70 €
Brochette de boeuf	17,00 €
Brochette d'agneau	16,50 €
Sauce : Roquefort, Poivre, Morilles, Cèpes, Miel, Moutarde à l'ancienne, Curry, citron vert - gingembre.	1,30 €

(Viande de Bœuf d'origine française, accompagnement légumes ou frites)

Petits conseils d'accompagnement !

Saint Nicolas Bourgueil
« Domaine Laurent Mabilleau »

18,00 €

ou encore,

« Domaine Pélaquié Laudun »

15,00 €

LES GRILLADES

MENU JUNIOR 10,50 €

1 verre de sirop,
Steak haché frites, légumes ou pâtes

ou

Poisson frites, légumes ou pâtes

ou

Pizza Marguarita

Coupe 2 boules

ou

Mousse au chocolat

ou

Fromage blanc coulis fruits rouges

NOS ASSIETTES

Assiette de salade verte 3,70 €

Assiette de légumes 4,70 €

Assiette de frites 3,70 €

Assiette d'aligot 5,80 €

Fricassée de ris d'agneau aux girolles	17,70 €
Pavé de bœuf façon Rossini (Foie gras poêlé, sauce foie gras et truffe)	20,40 €
Osso Bucco de veau à la milanaise	17,50 €
Suprême de pintade, sauce au citron vert et gingembre	17,20 €
Saucisse Aligot, sauce aux cèpes	16,00 €
(Viande d'origine française, accompagnement légumes ou frites)	
AUTOUR DU MAGRET.....	
Magret de canard fourré de pélarçons, sauce au miel	18,30 €
Magret de canard fourré de cantal, sauce moutarde à l'ancienne	18,30 €
Magret de canard fourré de poires fraîches sauce au roquefort	18,30 €
Magret de canard foie gras, sauce rossini	19,80 €
Tagliatelles au blanc de poulet et Asperges	8,40 €
Tagliatelles à la carbonnara	8,30 €
Tagliatelles au Roquefort	8,40 €
Tagliatelles au saumon fumé	8,40 €
Tagliatelles aux cèpes	9,00 €
Tagliatelles gambas et basilic	10,50 €

Petits conseils d'accompagnement !

Faugères :
« Château La Liquière »
Cuvée Les Amandiers
20,00 €

ou encore,

Pic Saint Loup
« Bergerie de l'Hortus »
27,00 €

LES VIANDES

Vin Valpolicella
14,50 €

ou encore,

Vin Chianti DOCG Storich :
15,50 €

UN PETIT COIN D'ITALIE

Salade norvégienne

(Salade, saumon fumé, miettes de surimi, maïs, crevettes & toast de brandade et mayonnaise)

Salade Cévenole

((Salade, fromage de chèvre, marrons, lardons, croûtons & miel de pays)

**Gaspacho de tomate, brochette de boulette de Feta,
tartinne grillée au jambon cru**

Suprême de pintade, sauce au citron vert et gingembre

Pizza au choix (Lozérienne, chef ou Provencale)

Tagliatelle au choix

Saucisse & Aligot

Coupe deux boules

Tiramisu Crumble ananas

Mousse au chocolat

21,00 €

*Servi jusqu'à 13h30
Et en soirée
Jusqu'à 21h30*

**Petits conseils
d'accompagnement !**

*Nouveau !
Pensez à goûter
Nos cocktails*

**MENU
PLAISIR**

Salade au choix dans la carte

Bonbon croustillant au magret fumé et pruneaux moelleux,
tomate confite, servit sur sa salade aux pignons de pin

Tarte fine aux deux pommes et gésiers confits, copeaux de Foie gras

Fricassée de ris d'agneau aux girolles

Osso Bucco de veau à la milanaise

Seiche grillée, garnie de légumes provençaux, aïoli, et mesclum de salade

Dessert au choix à la carte

28,50 €

*Servi jusqu'à 13h30
Et en soirée
Jusqu'à 21h30*

*Petits conseils
d'accompagnement !*

*Nouveau !
Pensez à goûter
Nos cocktails*

**MENU
DECOUVERTE**

NOS DESSERTS A L'ASSIETTE



Profiteroles au chocolat	6,40 €
Tarte Tatin glace vanille	6,30 €
Fagot croustillant au chocolat	6,60 €
Crème brulée à la lavande, glace caramel	6,30 €
Mousse au chocolat	6,40 €
Tiramisu crumble, ananas, sorbet ananas	6,50 €
Poire fondante au chocolat sur son sablé breton glace vanille	6,50 €
Tarte citron meringuée revisitée, sorbet citron vert	6,40 €
Café ou thé Gourmand, accompagné de trois douceurs sucrées	6,50 €