

Margarita (Tomate, jambon blanc, emmental)	8,80 €
Royale (Tomate, jambon blanc, champignons, emmental)	9,20 €
Campnarde (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 €
La « Flammenkuchen » (Fromage blanc, lardons, oignons, emmental)	9,40 €
La Savoyarde (Fromage blanc, lardons, pommes de terre, reblochon, emmental)	11,00 €
La Méditerranéenne (Fromage blanc, Thon, brandade de morue, basilic, emmental)	10,40 €
La Paysanne (Fromage blanc, fromage de chèvre, jambon cru, miel, emmental)	10,70 €
La « Terre et Mer » (Sauce tomate, chorizo, anchois, tomates fraîches, tapenade, emmental)	10,80€
L'Andalouse (Sauce tomate, chorizo, poivron, œuf, jambon cru, emmental)	10,40 €
L'Antillaise (Fromage blanc, blanc de volaille, ananas, poivrons, curry, œuf, emmental)	10,60€
La Rustique (Sauce Tomate, jambon blanc, blanc de volaille, reblochon, camembert, crème, emmental)	10,80€

LES PIZZAS

Petits conseils d'accompagnement !

Vin Rouge :
« Saint Chinian VIRANEL »
19,00 €

Vin Rosé de Provence :
« Masterel »
14,00 €

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

AU FEU DE BOIS

LES PIZZAS

La « Sud »

(Salade, tomates fraîches, thon, anchois, poivrons, œuf au plat, tapenade)

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 Fromagère

(Salade, tomates fraîches, roquefort, chèvre, camembert, noix et croutons)

La Rustique

(Salade, lardons, pomme de terre, emmental, tomate, œuf au plat, crème acidulée)

La Charcutière

(Salade, tomates fraîches, jambon blanc, jambon cru, cornichons, chorizo lardons)

La Française

(Salade, tomates fraîches, jambon blanc, camembert, cornichons, gésiers)

La Norvégienne

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

L'Espagnole

(Salade, tomates fraîches, chorizo, poivrons, crevettes, mouillettes, sauce tomate)

La Chèvre chaud

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

La Végétarienne

(Salade, tomates fraîches, maïs, poivrons, thon, gruyère, œuf au plat, crème acidulée)

Petite

Grande

6,80€

10,80 €

6,60 €

10,50 €

6,80 €

10,80 €

7,60 €

13,50 €

7,20€

11,60 €

7,20 €

11,60 €

7,20€

11,60 €

6,90 €

11,20 €

6,90 €

11,20 €

6,90 €

11,20 €

7,30 €

11,80 €

6,80 €

10,80 €

Petits conseils d'accompagnement !

Vin Blanc :

« Domaine La Croix Belle »

Chardonnay

16,00 €

ou encore,

Vin Rosé IGP :

Domaine de la Croix Belle,

Le Champ des Grillons

18,70 €

Café Gourmand

6,50 €

*Demandez la carte des
desserts et glaces*

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 Charcutière, côtes d'agneau, légumes ou frites, douceur sucrée

N°5 : Salade Française, filet mignon de porc, légumes ou frites, douceur sucrée

Les Duos

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

Formule A : Salade composée + ½ pizza Royale

8,80 €

Formule B : Salade composée + ½ pizza Paysanne

8,80 €

Formule C : Salade composée + ½ pizza Méditerranéenne

9,00 €

Formule D : Salade composée + ½ pizza Chef

9,00 €

Petits conseils
d'accompagnement !

Verre de vin rouge : 2,10 €

Verre de vin rosé : 2,10 €

Verre de vin blanc : 2,10 €

LES
FORMULES
DU MIDI

NOS ENTREES

- Velouté de lentilles du Puy en Velay, grattons de canards et œuf mûlé
- Feuilleté d'escargots de Bourgogne aux asperges et tomates confites
- Croustillant de saumon fumée et fromage de chèvre des Cévennes, mesclun de salade
- Salade de la carte au choix

NOS PLATS

- Pavé de saumon en croûte de sésame, écrasée de pomme de terre.
- Gambas flambées au whisky et légèrement crémees
- Dos de merlu breton avec peau, julienne de légumes parfumés, sauce aux mousserons
- Tendrons de veau de l'Aveyron, jus à la Bière d'Aubrac
- Filet Mignon de Porc gratiné à la fourme d'Ambert, jus au thym frais
- Lasagne de joue de porc confites et Aligot, jus au Porto
- Saucisse et Aligot, sauce aux cèpes

FORMULE
PLAISIR

19,00 €

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

Entrée et plat

***Petits conseils
d'accompagnement !***

*Demandez
notre carte des vins,
pour découvrir
notre sélection.*

NOS PLATS

- Pavé de saumon en croûte de sésame, écrasée de pomme de terre.
- Gambas flambées au whisky et légèrement crémées
- Dos de merlu breton avec peau, julienne de légumes parfumés, sauce aux mousserons
- Tendrons de veau de l'Aveyron, jus à la Bière d'Aubrac
- Filet Mignon de Porc gratiné à la fourme d'Ambert, jus au thym frais
- Lasagne de joue de porc confites et Aligot, jus au Porto
- Saucisse et Aligot, sauce aux cèpes

NOS DESSERTS

- Profiteroles au chocolat,
- Feuilleté à la poire, coulis de chocolat,
- Tiramisu à la mangue et au crumble,
- Tarte citron meringuée revisitée,
- Café ou thé Gourmand & ses deux pâtisseries,
- Mousse au chocolat et ses confiseries,
- Douceur à la pomme en « deux façon »,
- « Rouleaux » croustillant de framboise et chocolat,
- Crème brûlée à la lavande.

FORMULE GOURMANDE

19,00 €

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

Plat et dessert

**Petits conseils
d'accompagnement !**

Vin Rouge ou Rosé
VDP (75cl) :
Domaine Calage Resseguier
Cuvée Emotion
14,00 €

ou encore,

Vin Rouge IGP (75cl) :
Domaine Calage Resseguier
« L'Etoile »
14,00 €

Cuisses de grenouilles en persillade Accompagnées de sa salade	16,00 €
Tête de veau, sauce gribiche (origine France)	14,00 €
Velouté de lentilles du Puy en Velay, grattons de canards et œuf mollé	11,80 €
Feuilleté d'escargots de Bourgogne aux asperges et tomates confites	12,50 €
Croustillant de saumon fumée et fromage de chèvre des Cévennes, mesclun de salade	12,00 €
Tagliatelles à la carbonara	8,30 €
Tagliatelles gambas et basilic	10,50 €
Tagliatelles au Roquefort	8,40 €
Tagliatelles au saumon fumé	8,40 €
Tagliatelles aux cèpes	9,00 €
Tagliatelles basilic, asperges et tomates confites	9,00 €

NOS ENTREES

*Petit conseil
d'accompagnement :*

Vin Blanc VDP:
Domaine La Croix Belle (75cl)
16,00 €

ou encore,

Vin Rouge
AOC Faugère (50cl) :
Château de la Liquière
« Les Amandiers »
14,70 €

PETIT COIN D'ITALIE

Entrecôte (environ 280g à 300g) (Origine France)	17,20 €
Magret de canard (environ 280g à 300g) (Origine U.E.)	16,50 €
Côtes d'agneau aux herbes de Provence (3 pièces)(Origine France)	15,50 €
Pavé de bœuf (environ 250g à 280g), (Origine France)	16,70 €
Filet Mignon de porc	15,80 €
Tendrons de veau	16,00 €
Sauce : Roquefort, Poivre, Morilles, Cèpes, Miel, Jus au Porto, jus Bière Aubrac)	1,50 €

(Accompagnement légumes, suivant le Marché, ou frites, ou Pates ou Salades)

Petits conseils d'accompagnement !

Saint Nicolas Bourgueil
« Domaine Laurent Mabilleau »

21,00 €

A.O.P. PIC SAINT LOUP
« Le Mas de Farjou »

28,00 €

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 €
Assiette de fromages	5,00 €
Assiette Pelardons & Miel de pays	5,80 €

Fricassée de ris d'agneau aux girolles (Origine U.E.) 17,70 €

Tendrons de veau de l'Aveyron, jus à la Bière d'Aubrac 16,80 €

Filet Mignon de Porc gratiné à la fourme d'Ambert, jus au thym frais 16,30 €

Lasagne de joue de porc confites et Aligot, jus au Porto 16,00 €

Saucisse et Aligot 16,00 €

Magret de canard fourré de pélarons des Cévennes, sauce au Miel 18,30 €

Magret de canard foie gras, sauce Rossini 19,80 €

Pavé de bœuf façon Rossini (Origine France) 20,40 €
(Foie gras poêlé, sauce foie gras et truffe)

Saint Jacques poêlées aux cèpes 18,70 €

Pavé de saumon en peau de sésame sur une compressée de pommes de terre 15,50 €

Gambas flambées au whisky et légèrement crémees 15,80 €

Dos de merlu breton avec peau, julienne de légumes parfumés, sauce aux mousserons 16,00 €

Petits conseils d'accompagnement !

Vin Blanc AOC :
Cuvée Chardonnay Viognier
16,00 €

ou encore,

Vin Rouge AOC :
Domaine de la Perrière
« Clos la Chapelle »
22,00 €

NOS PLATS

Demandez
notre carte des desserts !

LES POISSONS

NOS DESSERTS A L'ASSIETTE

Profiteroles au chocolat 6,40 €

Feuilleté à la poire, coulis de chocolat, glace vanille 6,40 €

Tiramisu à la mangue et au crumble, glace cerise 6,50 €

Tarte citron meringuée revisitée, sorbet citron vert 6,40 €

Café ou Thé Gourmand 6,50 €

Mousse au chocolat et ses confiseries, sorbet framboise 6,40 €

Douceur à la pomme en « deux façons, glace rhum raisin 6,40 €

Rouleaux croustillant de framboise et chocolat, glace confiture de lait 6,60 €

Crème brûlée à la lavande, glace caramel beurre salé 6,40 €

