



N o s s a l a d e s

LA VEGETALIENNE	9.70 €
(Salade, tomates, oignons, haricots vert, asperges, poivrons, maïs)	
L'INDIENNE	9.60 €
(Salade, tomates, blanc de volailles, riz, ananas, curry, crème fraîche)	
LA LANDAISE	9.30 €
(Salade, gésiers confits, noix, croûtons, amandes)	
LA CEVENOLE	9.90 €
(Salade, fromage de chèvre, marrons, lardons, croûtons)	
LA PERIGOURDINE	12.50 €
(Salade, jambon de pays, magret fumé, gésiers, noix, haricots vert, foie gras, fruits)	
LA NID DE POULE	9.60 €
(Salade, tomates, blanc de volaille, asperges, noix, œuf au plat)	
LA NORMANDE	9.60 €
(Salade, camembert fondu, huile d'olives, herbes de Provence, tomates)	
LA NICOISE	9.90 €
(Salade, haricots vert, tomates, poivrons, pommes de terre, œuf au plat, anchois, thon, olives)	
LA CAUSSENARDE	9.90 €
(Salade, tomates, roquefort, chèvre, cantal, noix, croûtons)	
LA NORVEGIENNE	9.90 € 8,70 €
(Salade, saumon fumé, miettes de surimi, maïs, crevettes)	
LA TARTIFLETTE	9.90 €
(Salade, pomme de terre, lardons, jambon cru, reblochon, tomates)	
LA MEXICAINE	9.80 €
(Salade, tomates, blanc de volaille, chorizo, tomates, tacos, œuf, poivrons)	
LA MEDITERANEENE	10.20 €
(Salade, anchois, tomates, ton, miettes de crabes, queues de crevettes pannées)	
L HIVERNALE	9.90 €
(Salade, gésiers, lardons, camembert, grattons, tomates, cantal)	

La TVA baisse les Prix aussi !
 Etats Généraux de la RESTAURATION
 Les Prix sont indiqués en vert

N o s p i z z a s a u f e u d e b o i s

-	MARGUARITA	8.30 €	7,30 €
	(Tomate, jambon blanc, fromage)		
-	ROYALE		8.50 €
	(Tomate, jambon blanc, champignons, fromage)		
-	CAMPAGNARDE		8.70 €
	(Tomate, lardons, champignons, oignons, fromage)		
-	AU CHEVRE		9.00 €
	(Tomate, fromage de chèvre, herbes de Provence, fromage)		
-	QUATRE FROMAGES		9.90 €
	(Tomate, mozzarella, chèvre, roquefort, fromage)		
-	LOZERIENNE		9.90 €
	(Tomate, pomme de terre, lardons, roquefort, crème fraîche, fromage)		
-	ITALIENNE		9.00 €
	(Tomate, mozzarella, poivrons, jambon cru, fromage)		
-	LES VOUTES		10.40 €
	(Tomate, jambon blanc, champignons oignons, câpres, thon, anchois, œuf, fromage)		
-	BOLOGNAISE		9.30 €
	(Tomate, viandes hachées, fromage)		
-	WILLIAMS		9.80 €
	(Tomate, roquefort, poires, noix, magret fumé, fromage)		
-	ANTILLAISE		8.90 €
	(Tomate, blanc de volaille, poivrons, ananas, curry, fromage)		
-	L'AUBRAC		9.90 €
	(Tomate, saucisse fraîche, aligot, fromage)		
-	SAVOYARDE		9.90 €
	(Fromage blanc, lardons, pommes de terre, reblochon, fromage)		
-	LA PECHEUR		9.90 €
	(Fromage blanc, saumon fumé, thon, anchois, crevettes, fromage)		
-	LA PAYSANNE		9.40 €
	(Fromage blanc, chèvre, jambon cru, miel, fromage)		
-	L ESPAGNOLE		9.60 €
	(Tomate, chorizo, tomates fraîches, riz, crevettes, fromage)		
-	LA LOUISIANE		9.20 €
	(Tomate, chorizo, tomates fraîches, mozzarella, oignons, fromage)		
-	LA TRADITIONNELLE		9.60 €
	(Tomate, aligot, magret fumé, graton de canard, blanc de volaille, fromage)		
-	LA KEBBAB		9.60 €
	(Fromage blanc, viande de kebab, tomates fraîches, mozzarella, fromage)		
-	LA FARITAS		9.90 €
	(Fromage blanc, bolognaise, poivrons, blanc de volaille, fromage)		

Supplément (Œuf, crème, autres ingrédients...) 1,00 €

La TVA baisse les Prix aussi !
 Etats Généraux de la RESTAURATION
 Les Prix sont indiqués en vert

Nos Entrées

☞	Cuisses de grenouilles en persillade.....	15.00 €
☞	Duo de Foie Gras : un en terrine mariné au Sauterne l'autre simplement poêlé accompagné d'un verre de Muscat	18.50 €
☞	Soupe de poissons et queues de crevettes panées et ses accompagnements	13.80 €
☞	« Charlotte » au saumon fumé et mousse de pélarçons à la ciboulette.....	13.50 €
☞	<i>Nems d'escargots et pieds de cochon en persillade</i>	14.20 €

Nos Poissons

☞	Saint Jacques poêlées aux cèpes.....	17.50 €
☞	Pavé de saumon en peau de sésame	13.60 €
	Sur une compressée de pommes de terre aux baies roses sauce au basilic	
☞	Cassolette de joues de loup de mer, Légumes méridionaux, crème légère au gingembre et citron vert.....	15.50 €
☞	Pavé de sandre sur une poêlée de légumes oubliés Beurre blanc à l'aneth.....	15.50 €

Nos Viandes

☞ Fricassée de ris d'agneau aux girolles.....	16.50 €
☞ Pavé de bœuf façon rossini (Foie gras poêlé, sauce foie gras et truffe)	19.00 €
☞ Magret de canard fourré de chèvre, <i>Arrosé de son jus au miel</i>	17.00 €
☞ Tête de veau, sauce gribiche, Pomme de terre vapeur	15.50 €
☞ Râble de lapin gratiné au cantal, Sauce moutarde à l'ancienne	16.50 €

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

Un Petit Coin d'Italie

☞ Tagliatelles à la carbonara	7.70 € 6.80 €
☞ Tagliatelles à la bolognaise	7.80 €
☞ Tagliatelles au roquefort	7.80 €
☞ Tagliatelles au saumon fumé	7.80 €
☞ Tagliatelles aux cèpes	8.80 €
☞ Tagliatelles au poulet et asperges	8.30 €

La TVA baisse les Prix aussi !
Etats Généraux de la RESTAURATION
Les Prix sont indiqués en vert

Nos Grillades

(Accompagnées de frites ou légumes)
(Viande de bœuf d'origine française)

☞ Entrecôte...(environ 280 g à 300 g).....	15.80 €
☞ Magret de canard (environ 280g à 300g).....	15.20 €
☞ Côtes d'agneau aux herbes de Provence (4 pièces).....	14,50 €
☞ Pavé de boeuf (environ 250g à 280g).....	15.40 €
☞ Assiette du boucher (environ 280g à 300g)..... (côte d'agneau, pavé de bœuf, magret de canard)	17.50 €
☞ Filet mignon de porc (environ 250à 280 g).....	14.80 €
Sauce : Roquefort, Poivre, Miel, Morilles, Cèpes <i>Moutarde à l'ancienne</i>	1.20 €

LE 4 EN 1 **14,50 €**

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 indienne, filet mignon de porc, légumes ou frites, douceur sucrée

N° 5 : Salade végétalienne, côtes d'agneau, légumes ou frites, douceur sucrée

N° 6 : Salade caussenarde, escalope de volaille, légumes ou frites, douceur sucrée

LES DUOS

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

Formule A : Salade composée + ½ pizza louisiane 8.90 €

Formule B : Salade composée + ½ pizza paysane 9.10 €

Formule C : Salade composée + ½ pizza royale 8.50 €

FORMULES DU SOIR 18.00 €

L OCEANE

Saumon Fumé et crevettes, crème acidulée
Meli – Melo de poissons grillés en brochette
Aïoli
Légumes ou frites

LA MONTAGNARDE

Salade hivernale
Saucisse grillée
Sauce cèpes
Aligot

LA FERMIERE

Salade Périgourdine
Râble de lapin
Sauce moutarde à l'ancienne
Légumes ou frites

Menu Plaisir à 25.00 €

(Servi jusqu'à 13H30 et en soirée jusqu'à 21H30)

Salade au choix
(cévenole, landaise, norvégienne, caussenarde)
✕✕✕✕✕

Soupe de poissons et queues de crevettes panées
et ses accompagnements
✕✕✕✕✕

Nems d'escargots et pieds de cochon en persillade
✕✕✕✕✕

Assiette de charcuterie



Eventail de Magret de Canard Sauce au miel
✕✕✕✕✕

Pavé de Sandre sur une poêlée de légumes oubliés
beurre blanc à l'aneth
✕✕✕✕✕

Pizza au choix
(campagnarde, italienne, faritas, espagnole)
✕✕✕✕✕

Tête de Veau sauce gribiche et pomme vapeur



Coupe trois boules
✕✕✕✕✕

Tarte Tatin et sa boule de glace
✕✕✕✕✕

Assiette de fromages
✕✕✕✕✕

Poire façon Tiramisu
✕✕✕✕✕

Carpaccio d'ananas, sorbet ananas

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 €
- Fondue au chocolat aux fruits et confiseries	7.50 €
- Poire façon Tiramisu, glace au café	6.50 €
- Charlotte de bananes flambées au Rhum & pain d'épices, glace vanille	6.30 €
- Carpaccio d'ananas, sorbet ananas	5.80 €
- Café Gourmand, accompagné de trois douceurs sucrées	6.00 €