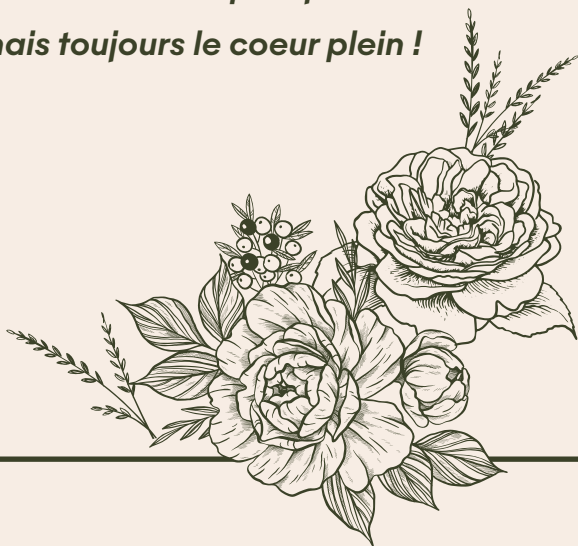




*La cuisine responsable de Léonie est une institution qui se transmet de génération en génération, chez elle on ne repart jamais le ventre vide mais toujours le coeur plein !*



# C'EST L'HEURE DE L'APÉRO

## FAIT MAISON

### APÉRITIF

Guignolet à la cerise *Été 2023 17° 6cl* . . . . . 4,9 €

## DE L'AVEYRON

### BIÈRE

Bouteille : Aubrac *ambrée, blonde, blanche* - Brasserie d'Olt 33cl. . . . 6 €

### APÉRITIFS & DIGESTIFS

Kir crème de fruits *mûre, cassis, châtaigne* 10cl . . . . . 4 €

Gentiane naturelle sans sucre ajouté - (*amertume prononcée, conseillée avec une crème de fruit*) Domaine Laurens, Clairvaux d'Aveyron 6cl. . . . 5 €

Ratafia rouge - Domaine Laurens, Clairvaux d'Aveyron 6cl . . . . . 5 €

● Muscat Petit Grain - Domaine des Montèzes 14cl . . . . . 4 €

Vin de noix - Domaine Laurens, Clairvaux d'Aveyron 6cl. . . . . 5 €

Thé d'Aubrac - Marius Bonal 6cl . . . . . 5 €

Églantine des Causses - Domaine des Homs, Larzac 6cl . . . . . 5 €

### SANS ALCOOL

Limonade artisanale *châtaigne, myrtille ou nature* - Brasserie d'Olt 25cl . 4,9 €

Jus de fruits artisanal *pomme ou poire* - Domaine de Pouget, Pruines 25cl . 4,9 €

## LES TRADITIONNELS

### APÉRITIFS & DIGESTIFS

Martini rouge ou blanc 5cl . . . . . 5 €

Porto rouge 5cl . . . . . 5 €

### BIÈRE

25 cl      33 cl      50 cl

À la pression : la Ginette                      3,9 €      4,5 €      6,2 €

### SANS ALCOOL

Vittel, San Pellegrino ou Perrier fines bulles 50cl. . . . . 4 €

Vittel, San Pellegrino ou Perrier fines bulles 1L. . . . . 5 €

Coca, Coca Zéro, Perrier 33cl / Fuze Tea, Orangina 25cl. . . . . 3,5 €

Diabolo grenadine, citron, cassis, menthe, pêche ou fraise 25cl . . . . . 3 €

Sirop grenadine, citron, cassis, menthe, pêche ou fraise 25cl . . . . . 2 €

### BOISSONS CHAUDES

Café . . . . . 2 €

Double . . . . . 2,9 €

Infusion tilleul ou verveine . . . . . 2,6 €

Thé parfumé Caramel, fruits rouges,  
vert menthe, vert, noir, citron. . . . . 2,9 €



# UN AMOUR DE GRAND-MÈRE

**AUJOURD'HUI, DANS NOS CUISINES,**

les ustensiles s'entrechoquent en l'honneur de Léonie.

Le beurre frétille, les plats mijotent et les minuteurs sonnent.

Les légumes de saison trônent toujours dans le garde-manger

Un retour à la simplicité, à la cuisine de terroir.

Nos produits sont bons et leur qualité est incontestée :

boeuf race Aubrac, Roquefort, Laguiole, agneau du Larzac...

Notre cuisine est une institution qui se transmet de génération en génération.



## L'AVEYRON FAIT-MAISON

Coufidou, aligot, farçous...

On n'est pas sitôt à table que ça sent déjà bon l'Aveyron chez Léonie.

Les plats sont servis comme à la maison.

Ici on cuisine comme on cause. Simple et franc.

On ne repart jamais le ventre vide mais toujours le coeur plein.

Les petits producteurs, les produits frais et le circuit-court, tout ça, c'est pas de la frime. Et nos viandes sont d'origine française bien sûr.

C'est le bon sens de nos Grands-Mères. On appelle ça, une Cuisine Responsable.

Léonie, c'est

*l'esprit de famille aveyronnais*



## NOS PRODUCTEURS & ÉLEVEURS EN CIRCUIT COURT



Agneau d'Aveyron - famille Couzet  
*Gaëc des Clapouses à Campagnac*

Agneau d'Aveyron - famille Goujon  
*Gaëc de la Doline à l'Hospitalet-du-Larzac*

Boeuf race Aubrac - famille Majorel  
*Gaëc Fleurs des Causses à Pierrefiche-d'Olt*

# À PARTAGER

★ Nouveautés

🌿 Plats végétariens

## Planche charcuterie tradition

Saucisson et fricandeau, saucisse sèche, jambon de pays . . . . . 15 €

## Planche mixte

Saucisson et fricandeau, saucisse sèche,  
jambon de pays, Roquefort, tomme de brebis, pérail . . . . . 19,5 €

Farçous\* traditionnels x6 . . . . . 6,5 €

🌿 Cromesquis d'aligot panés x6 . . . . . 6,5 €

Mescladis (farçous x3 et cromesquis x3) . . . . . 6,5 €

Goustal de brebis, charcuterie d'Aveyron, pommes sautées . . . . . 18,9 €

\*Farçous : sorte de pancakes aux herbes et épinards garnis de ventrèche et jambon

# SALADES REPAS

## L'Aveyronnaise

Salade, Roquefort, noix, jambon de pays, farçous . . . . . 16,9 €

## ★ Salade de ris d'agneau

Salade, légumes croquants, ris d'agneaux persillés, champignons, croûtons . . . . . 16,9 €

## ★ 🌿 Tomate brousse

Assortiment de tomates, brousse de brebis miel et basilic. . . . . 16,9 €

# ENTRÉES

## L'oeuf à la coque oeuf plein air, beurre truffé,

ventrèche grillée et mouillettes. . . . . 6 €

★ Fougasse tomatée et jambon de pays, coulis de poivron . . . . . 7,5 €

## ★ 🌿 Velouté de brocolis et mousse Roquefort

croquant noix Roquefort et huile de basilic estragon . . . . . 7,5 €

★ Saumon confit à l'huile d'olive coulis pastèque et melon . . . . . 8,5 €

# PLATS

Nos viandes sont  
d'origine française

- Pièce de boeuf race Aubrac en circuit court** . . . . . Voir ardoise
- Pièce d'agneau d'Aveyron et jus d'ail** . . . . . 21,5 €  
*Suggestion verre : Les Capitelles, AOP Terrasses du Larzac 7 € (rouge)*
- Saucisse grillée et aligot de l'Aubrac (supplément aligot truffé +1€)** . . . 17,5 €  
*Suggestion verre : AOP Marcillac, Domaine de Laurens 4 € (rouge)*
- ★ **Caille lardée à la ventrèche, servie sur tartine de genièvre** . . . . . 17,9 €  
*Suggestion verre : Cuvée Regain, Domaine des Montèzes 4,5 € (rouge)*
- ★ **Filet de truite meunière, beurre ail persil et citron** . . . . . 18 €  
*Suggestion verre : Cuvée Regain, Domaine des Montèzes 4,5 € (blanc)*
- Coufidou millavois (daube de boeuf)** . . . . . 15,5 €  
*Suggestion verre : AOP Côtes de Millau, Domaine Cardabelle 3 € (rouge)*
- ★ **Côte de cochon et sa couenne grillée (environ 350g)** . . . . . 21,5 €  
*Suggestion verre : Trescol, AOP Languedoc, Domaine de l'Aster 5 € (rouge)*
- Lasagnes à l'effiloché de bœuf race Aubrac, Rodez, sauce tomate** 16,5 €  
*Suggestion verre : Domaine de Bias, IGP Aveyron 4 € (rouge)*
- Notre haché boeuf race Aubrac 180g, sauce barbecue** . . . . . 12,9 €
- 🌿 **Assiette d'aligot de l'Aubrac (supplément aligot truffé +1€)** . . . . . 10,5 €
- Goustal de brebis, charcuterie d'Aveyron, pommes sautées** . . . . . 18,9 €  
*Suggestion verre : Prélude, AOP Languedoc 5 € (blanc)*

## Accompagnements

Tous nos plats sont accompagnés  
de pommes de terre sautées en  
persillade et de légumes du moment

- Aligot +4 €
- Aligot truffé +5 €

## Sauces maison

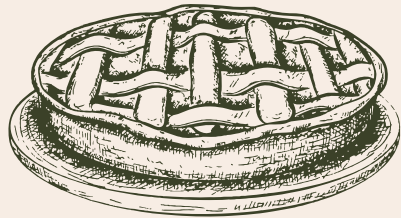
- Barbecue
- Roquefort
- Poivre



# DOUCEURS DE LÉONIE

Flan aux oeufs caramel . . . . .	6 €
Mousse au chocolat noir . . . . .	6,5 €
★ Salade de fruits frais . . . . .	7,5 €
Baba au rhum arrosé à sa guise . . . . .	7,5 €
Fouace façon pain perdu, glace vanille et caramel beurre salé . . . . .	7,5 €
Café gourmand <i>flan aux oeufs caramel, mousse au chocolat, pâtisserie</i> . . . . .	8,5 €
La profiterole et sa saucière de chocolat . . . . .	8,5 €
Assiette de 3 fromages ( <i>Roquefort, brebis, vache</i> ) . . . . .	7,5 €
<b>Attention dessert pour 2 (ou pas !)</b>	
★ Pascade* abricots rôtis au miel, <i>glace vanille, chantilly</i> . . . . .	14 €

\*Pascade : crêpe épaisse salée ou sucrée  
garnie selon l'humeur de nos mamies !



## GLACES ET SORBETS ARTISANAUX

*Glace : vanille, café, chocolat, rhum-raisin, caramel beurre salé, marron,  
Sorbet : fraise, citron, cassis, framboise, poire  
La glace régionale : glace au lait de brebis, fouace*

1 boule . . . . .	3,5 €
2 boules . . . . .	6 €
3 boules . . . . .	7,5 €
Café ou chocolat liégeois . . . . .	9,5 €
Dame Blanche <i>glace vanille, coulis chocolat, chantilly</i> . . . . .	9,5 €
Coupe Léonie <i>glace au lait de brebis, glace vanille, éclat de gâteau à la broche</i> . . . . .	9,5 €
Coupe Cévenole <i>vanille, marron, crème de marron, chantilly</i> . . . . .	9,5 €
★ Coupe Fouace <i>glace fouace, caramel beurre salé, chantilly et véritable morceau de fouace</i> . . . . .	10,5 €

Chantilly +2 €

## MENU GOULARD - 34 €

- **L'oeuf à la coque**  
*oeuf plein air, beurre truffé,  
ventrèche grillée et mouillettes*
- **Saumon confit à l'huile d'olive**  
*coulis pastèque et melon*
- **Velouté de brocolis et mousse**  
**Roquefort** *croquant noix Roquefort  
et huile de basilic estragon*
- 
- **Côte de cochon et sa couenne**  
**grillée (environ 350g)**
- **Pièce d'agneau de l'Aveyron**
- **Pavé de boeuf race Aubrac et**  
**aligot de l'Aubrac truffé**
- **Filet de truite meunière,**  
**beurre ail persil et citron**
- 
- **Dessert au choix**

## MENU TOUPINE - 25 €

- **L'oeuf à la coque**  
*oeuf plein air, beurre truffé,  
ventrèche grillée et mouillettes*
- **Fougasse tomatée et**  
**jambon de pays coulis de poivron**
- 
- **Saucisse grillée et aligot**  
**de l'Aubrac**
- **Caille lardée à la ventrèche,**  
**servie sur tartine de genièvre**
- **Coufidou millavois (daube de boeuf)**
- 
- **Mousse au chocolat**
- **Flan aux œufs caramel**
- **Glace 1 ou 2 boules au choix**  
**Café gourmand + 2,8 €**

## NOS SUGGESTIONS DU JOUR - 17,5 €

*Hors week-ends et jours fériés et uniquement le midi*

**Nos suggestions du jour**  
**(voir ardoise)**

**+ café gourmand** **+2,8 €**

## MENU PITCHOU - 9,9 € Jusqu'à 8 ans

**Saucisette Aligot ou Haché d'Aubrac**

—  
**Coupe de glace barbabapa ou brochette de Chamallows® sauce chocolat**

—  
**Diabolo ou sirop**



# VOTRE FIDÉLITÉ RÉCOMPENSÉE



## 10€ OFFERT

Après votre inscription, vous recevrez sous 8 jours les 10 € à dépenser chez Léonie !

## COMMENT ÇA MARCHE ?

1

### INSCRIVEZ-VOUS ET VALIDEZ VOTRE COMPTE

Utilisez le QR code, et hop, vous recevrez un petit mail !

2

### 10 € OFFERT

Pensez bien à valider votre compte, et recevez notre offre sous 8 jours

3


### 5% CAGNOTTAGE

Accumulez automatiquement 5% de vos dépenses. Identifiez-vous auprès de nos équipes. À utiliser quand vous le souhaitez !

*D'autres avantages vous attendent chez Léonie... découvrez-les sur notre site*

*S'inscrire / se connecter ici*



 [www.leonie-bistro-et-grillades.fr](http://www.leonie-bistro-et-grillades.fr)



# CAVE À VINS

Tous nos vins en bouteilles sont à **prix caveau** (c'est le prix de vente à la propriété).  
Le droit de bouchon (pour consommer sur place) est de **10 € / bouteille**.

● Rouges ● Rosés ● Blancs

Verre  
14cl

Bouteille  
à table  
75cl

Bouteille à  
emporter  
75cl

## AVEYRON

**AOP Marcillac, Domaine de Laurens - 2022** 4 € 18,5 € 8,5 €

- 100% Cavadou - 13° Ample, fruité et léger (rosé)
- 100% Cavadou - 12° Notes acidulées et fruitées (rouge)

● **AOP Côtes de Millau, Domaine Cardabelle - 2022** 3 € 16 € 6 €  
Gamay, Syrah, Cabernet sauvignon  
12° Léger et fruité

**IGP Aveyron, Domaine de Bias - 2022** 4 € 18 € 8 €  
● Pinot noir, Syrah - 13° Léger et fruité (rouge)  
● Roussanne, Chardonnay - 13° Léger et rond (blanc)

## LANGUEDOC

**Cuvée Regain** 4,5 € 19,5 € 9,5 €  
**Domaine des Montèzes**

- Syrah, Grenache, Carignan - 2021  
13° Tout en note de fruits rouges, bouche dense avec tanins souples (rouge)
- Cinsault, Syrah - 2022  
13° Notes acidulées de bonbons aux fruits (rosé)
- Roussanne, Vermentino - 2022  
13° Notes de fruits à chair blanche, idéal repas de poisson (blanc)

● **Trescol, AOP Languedoc, Domaine de l'Aster - 2020** 5 € 18,4 € 8,4 €  
Carignan, Grenache noir, Cinsault, Syrah  
14° Arômes de fruits noir et réglisse

● Rouges ● Rosés ● Blancs

Verre  
14cl

Bouteille  
à table  
75cl

Bouteille à  
emporter  
75cl

- |   |       |        |        |
|---|-------|--------|--------|
| ● <b>Le Cayla, AOP Pic Saint Loup - 2019</b><br><i>Syrah, Grenache, Cinsault</i><br><i>14° Rond et fruité</i>   | 7,5 € | 28,9 € | 18,9 € |
| ● <b>Les Capitelles, AOP Terrasses du Larzac</b><br><i>Domaine de Jordy - 2020</i><br><i>Syrah, Grenache, Cinsault</i><br><i>13° Bouche ample, tanins soyeux</i>                  | 7 €   | 24 €   | 14 €   |
| ● <b>Clos des Beaumes IGP de l'Hérault</b><br><i>Domaine de Jordy - 2021</i><br><i>Chenin, Viognier, Vermentino</i><br><i>13° Notes de fleurs blanches et de fruits exotiques</i> | 6 €   | 20 €   | 10 €   |
| ● <b>Prélude, AOP Languedoc, Domaine de l'Aster - 2021</b><br><i>Vermentino, Grenache blanc, Marsanne, Roussanne</i><br><i>13° Élégant, floral et fruits exotiques</i>            | 5 €   | 18,6 € | 8,6 €  |



## COMMENT PARLER L'AVEYRONNAIS :

*T'ouvres ou fermes la lumière,  
tu ne glandes pas mais tu sanes,  
tu ne fermes pas la porte à clé mais tu la claves,  
tu n'es pas surpris mais espanté,  
tu ne fais pas d'exploits mais des espets,  
tu ne lances pas un objet mais tu l'escampes,  
on ne te fait pas chier mais on te fait cagner,  
tu ne cries pas mais tu brames,  
tu ne t'étouffes pas mais tu t'engailloustes,  
tu ne fermes pas le portail mais la clède ou le portanel,  
tu bois du marcillac et quand y en a plus c'est la sécade,  
ça ne colle pas mais ça pègue,  
tu ne t'endors pas mais tu cutes / tu cluques / t'assuques / t'ensuques,  
tu ne someilles pas mais tu cabèques,  
tu ne tombes pas sur les fesses mais tu t'aquiouilles,  
tu fais la cuisine dans une toupine et non dans une marmite,  
tu ne marches pas dans les flaques mais azagues,  
tu dis "macarel", "boudiou" ou "miladiou", "diou medane"  
quand tu cuisines ça ne crame pas mais ça rabine,  
tu n'utilises pas un chiffon mais un pétas,  
tu ne t'accroupis pas mais tu te mets à coucoulou,  
tu dis tchimper et pas tremper,  
tu dis a biste de nas et pas à peu prés,  
tu ne fais pas un mélange mais un mescladis,  
tu ne te fais pas engueuler mais tu te prends une raballée,  
tu ne râles pas mais tu roumègues,  
après un bon repas de famille tu es couffle,  
dès que je suis à coucoulou je capège,  
on s'étouffe pas mais on s'estragouille,  
tu dis atche ! et pas regarde !*