



*La cuisine maison de Léonie est une
institution qui se transmet de
génération en génération.*

*Ici, on ne repart jamais le ventre
vide, mais toujours le cœur plein !*

NOS PRODUCTEURS / ÉLEVEURS LOCAUX



Truites - Famille Lecussan, Mas de Pommiers à Nant

Agneau d'Aveyron - Famille Gérard, Gaec de Saint Louis à Belmont-sur-Rance

Agneau d'Aveyron - Famille Crouzet, Gaec des Clapouses à Campagnac

Boeuf race Aubrac - Famille Majorel, Gaec Fleurs des Causses à Pierrefiche-d'Olt

Pois blond « La Perle du Larzac » - Frères Brun, Gaec des Liquisses à Nant

Pâtes du Biovezou - Moulin Biovezou à Pont-de-Salars

Nos fromagers !

Fromabon à La Cavalerie

Fromagerie des Artisous à La Cavalerie

Fromagerie des Cabasses, Famille Dombre à Verrières

Les Bergers du Larzac à La Cavalerie

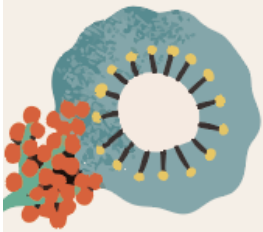


Vignerons : Laurens, Cardabelle, Bias, Montèzes,
Pic Saint Loup, Tarrasses du Larzac, Domaine de l'Aster...

Bières Aubrac - Brasserie d'Olt dans la Vallée du Lot

Limonades artisanales - Brasserie d'Olt dans la Vallée du Lot





C'EST L'HEURE DE L'APÉRO

● *Fait maison*

● *De l'Aveyron*

APÉRITIFS / DIGESTIFS

- **Guignolet à la cerise** *Été 2023 17° 6cl* 4,9 €
- **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 (blanc)** - *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 €
- **Porto rouge 5cl** 5 €
- **Martini rouge ou blanc 5cl** 5 €

BIÈRES

	25 cl	33 cl	50 cl
● Aubrac <i>ambrée, blonde, blanche</i> <i>Brasserie d'Olt (bouteille)</i>	-	6 €	-
● La Ginette (pression)	3,9 €	4,5 €	6,2 €

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 €
- **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 <i>tilleul ou verveine</i>	2,6 €
Thé parfumé <i>Caramel, fruits rouges, vert menthe, vert, noir, citron</i>	2,9 €



TASTOUS À PARTAGER



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 €

Planche couffle

Foie gras et magret fumé maison, farçous, bouchées d'aligot pané, fougasse, compotée d'oignons, et pommes de terre persillées 19,5 €

Farçous* traditionnels x6 6,5 €

 **Bouchées d'aligot pané x6** 6,5 €

Mescladis (farçous x3 et bouchées aligot pané x3). 6,5 €

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

 *Plats végétariens*



SALADES REPAS

petit plaisir

4 bouchées d'aligot pané sur salade (supp. 4 €)



L'Aveyronnaise

Salade, Roquefort, noix, jambon de pays, farçons 15,9 €

Salade de ris d'agneau

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

Pascade Périgourdine

Pascade, foie gras et magret fumé maison, pain toasté avec compotée d'oignons, confiture de figues, poire au sirop, salade 17,9 €

MENU GOULARD - 35 €

Au choix sur la carte : Entrée + Plat + Dessert

plateau de fromages +3€



ENTRÉES

L'incontournable oeuf à la coque oeuf plein air, beurre à la truffe d'été, mouillettes persillées et ventrèche toastée 6 €

 Asperges, sauce gribiche et crumble salé 7,5 €

Pâté en croûte printanier

Farce légère et légumes croquants : carottes, fèves, céleri 6,9 €

Notre pot de foie gras maison pour 2 environ 130g 18 €

 Plats végétariens

La liste des allergènes est disponible sur demande



PLATS



Pièce de boeuf race Aubrac produite en local	Voir ardoise
Pièce d'agneau d'Aveyron et jus d'ail	21,5 €
<i>Suggestion verre : Les Capitelles, AOP Terrasses du Larzac 7 € (rouge)</i>	
Saucisse grillée et aligot de l'Aubrac	19,5 €
<i>Suggestion verre : AOP Marcillac, Domaine de Laurens 5 € (rouge)</i>	
Saucisse de boeuf, sauce moutarde à l'ancienne	14,5 €
Truite entière du Mas de Pommiers beurre meunière et ventrèche	19 €
<i>Suggestion verre : Cuvée Regain, Domaine des Montèzes 4,5 € (blanc)</i>	
Cassoulet saucisse et poitrine de porc, manchon ou cuisse de canard confit	23 €
<i>Suggestion verre : Cuvée Regain, Domaine des Montèzes 4,5 € (rouge)</i>	
Coufidou millavois daube de boeuf cuisiné aux pieds de porc	16,5 €
<i>Suggestion verre : AOP Côtes de Millau, Domaine Cardabelle 5 € (rouge)</i>	
Tête de veau sauce gribiche	18,9 €
<i>Suggestion verre : AOP Marcillac, Domaine de Laurens 5 € (rouge)</i>	
Lasagnes à l'effiloché de bœuf race Aubrac, Rodez, sauce tomate	18,5 €
<i>Suggestion verre : Domaine de Bias, IGP Aveyron 5 € (rouge)</i>	
Coustellous de porc, servis avec lentilles et pois blonds du GAEC des Liquisses	17 €
<i>Suggestion verre : Trescol, Domaine de l'Aster 5 € (rouge)</i>	
Pâtes Biovezou au sarrasin, crème de vieux Rodez et tomates cerises confites	14 €
<i>Suggestion verre : Trescol, Domaine de l'Aster 5 € (rouge)</i>	
Assiette d'aligot de l'Aubrac (classique ou à la truffe d'été)	12,5 €
Goustal de brebis, charcuterie d'Aveyron, pommes sautées	18,9 €
<i>Suggestion verre : Prélude, AOP Languedoc 5 € (blanc)</i>	

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

- Roquefort
- Poivre
- Moutarde à l'ancienne



Nos viandes sont d'origine française

MENU TOUPINE - 25 €

Chiffonnade de jambon de pays

ou

Salade Roquefort, noix et légumes croquants

—

Saucisse grillée et aligot de l'Aubrac



L'ARDOISE DU JOUR - 18,5 €

Café gourmand +5,9 €

Hors week-ends et jours fériés et uniquement le midi



MENU PITCHOU - 9,9 € (Jusqu'à 8 ans)

Saucisette Aligot ou mini lasagnes de boeuf

—

Boule de glace ou mini mousse au chocolat

—

Diabolo ou sirop



DOUCEURS DE LÉONIE



Flan aux oeufs caramel	6 €
Mousse au chocolat noir	6,5 €
Omelette norvégienne <i>flambée au grand Marnier, glace vanille</i>	10 €
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 €
Charlotte aux fraises et brisures de gâteau à la broche	7,5 €
Grosse profiterole et sa saucière de chocolat	10 €
Plateau 5 fromages (<i>au choix selon la sélection</i>)	9 €

Attention dessert pour 2 (ou pas !)

Pascade* aux fraises

chantilly, glace à la fraise, fraises et ganache au chocolat blanc 15 €

**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 €

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

5 €

19 €

9 €

● 100% Cavadou - 13° Ample, fruité et léger (rosé)

● 100% Cavadou - 12° Notes acidulées et fruitées (rouge)

● **AOP Côtes de Millau, Domaine Cardabelle - 2022**

5 €

18,5 €

8,5 €

*Gamay, Syrah, Cabernet sauvignon
12° Léger et fruité*

IGP Aveyron, Domaine de Bias - 2022

5 €

19 €

9 €

● *Pinot noir, Syrah - 13° Léger et fruité*

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*

Verre 14cl	Bouteille à table 75cl	Bouteille à emporter 75cl
---------------	------------------------------	---------------------------------

● Rouges ● Rosés ● Blancs

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

