



*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*

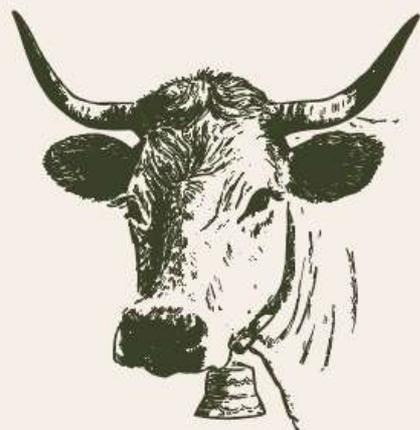
*Agneau d'Aveyron - Famille Gérard, Gaec de Saint Louis à Belmont-sur-Rance*

*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*

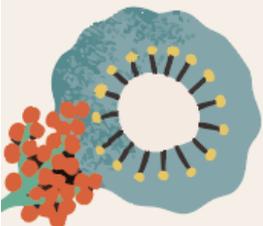
*Les Bergers du Larzac à La Cavalerie*

*Vignerons : Laurens, Cardabelle, Bias, Montèzes,  
Pic Saint Loup, Terrasses 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

● De l'Aveyron

## 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 (blanc) - *Domaine des Montèzes 14cl* . . . . . 4 €
- Vin de noix - *Domaine Laurens, Clairvaux d'Aveyron 6cl* . . . . . 5 €
- Thé d'Aubrac - *Marius Bonal 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

*Farçous, bouchées d'aligot pané, fougasse, tomates coeur de boeuf  
et brousse de brebis, jambon de pays* . . . . . 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*



petit plaisir

## SALADES REPAS

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



### L'Aveyronnaise

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

### La Périgourdine

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

### 🌿 Nos tomates coeur de boeuf

Tomates coeur de boeuf trois couleurs, pesto basilic  
et brousse de brebis citronnée . . . . . 16,9 €

### 🌿 Pascade à la courgette

Pascade, courgette marinée, brousse de brebis, tomates cerises, salade . 16,9 €

## MENU GOULARD - 35 €

Au choix sur la carte : Entrée + Plat\* + Dessert

plateau de fromages +3€



\*sauf ardoises

## ENTRÉES

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

🌿 Tomate farcie à la brousse de brebis tomate coeur de boeuf,  
brousse de brebis, pesto basilic, coulis de tomates et crumble de Rodez. . . 9 €

🌿 Salade Roquefort noix et légumes croquants. . . . . 5,5 €

Tartine périgourdine foie gras et magret fumé maison,  
pain toasté, compotée d'oignons, confiture de figue, salade . . . . . 9,9 €

🌿 Plats végétariens

La liste des allergènes est disponible sur demande



## 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



# PLATS

**Pièce de boeuf race Aubrac** *produite en local* . . . . . 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** . . . . . 19,5 €  
*Suggestion verre : AOP Marcillac, Domaine de Laurens 5 € (rouge)*

**Saucisse de boeuf, sauce moutarde à l'ancienne** . . . . . 15 €

**Côte de cochon avec sa couenne grillée** . . . . . 20,5 €  
*Suggestion verre : Le Cayla, AOP Pic Saint Loup 7,5 € (rouge)*

**Truite entière du Mas de Pommiers** *beurre meunière et ventrèche* . . . . . 19 €  
*Suggestion verre : Cuvée Regain, Domaine des Montèzes 4,5 € (blanc)*

**Coufidou millavois daube de boeuf cuisiné aux pieds de porc** . . . . . 16,5 €  
*Suggestion verre : AOP Côtes de Millau, Domaine Cardabelle 5 € (rouge)*

**Ris d'agneau à la millavoise, pommes de terre** . . . . . 23 €  
*Suggestion verre : Domaine de Bias, IGP Aveyron 5 € (rouge)*

**Lasagnes à l'effiloché de boeuf race Aubrac, Rodez, sauce tomate** . . 18,5 €  
*Suggestion verre : Domaine de Bias, IGP Aveyron 5 € (rouge)*

 **Pâtes Biovezou au sarrasin, crème de vieux Rodez et tomates cerises confites** . . . . . 14 €  
*Suggestion verre : Trescol, Domaine de l'Aster 5 € (rouge)*

 **Assiette d'aligot de l'Aubrac (classique ou à la truffe d'été)** . . . . . 12,5 €

**Goustal de brebis, charcuterie d'Aveyron, pommes sautées, herbes de provence, miel** . . . . . 18,9 €  
*Suggestion verre : Prélude, AOP Languedoc 5 € (blanc)*

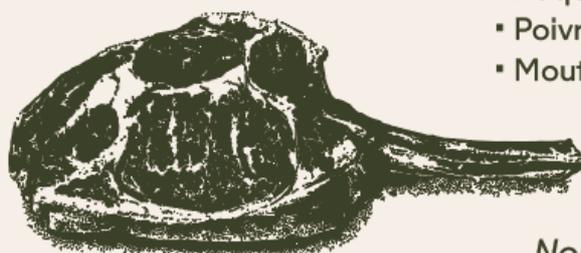
## Accompagnements

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

- Aligot +4 €
- Aligot truffé +5 €

## Sauces maison

- Roquefort
- Poivre
- Moutarde à l'ancienne



*Nos viandes sont d'origine française*



# DOUCEURS DE LÉONIE



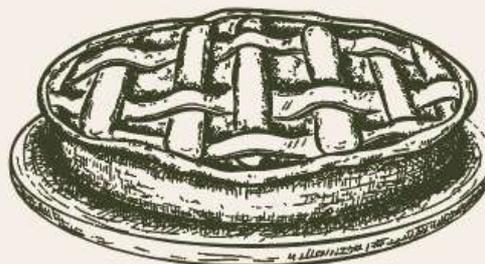
Flan aux oeufs caramel . . . . .	6 €
Mousse au chocolat noir . . . . .	6,5 €
Fouace façon pain perdu, glace vanille et caramel beurre salé. . . . .	7,5 €
Dessert du moment . . . . .	7 €
Café gourmand <i>flan aux oeufs caramel, mousse au chocolat, pâtisserie</i> . . . . .	8,5 €
Charlotte aux abricots 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 abricots**

*chantilly, glace au lait de brebis, abricots rôtis au miel* . . . . . 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,</i> <i>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,</i> <i>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

- |   |       |        |        |
|---|-------|--------|--------|
| ● <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><b>Domaine de Jordy - 2020</b><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><b>Domaine de Jordy - 2021</b><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 €  |

