



*La cuisine 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 !*



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 d'Aubrac, Roquefort, Laguiole, agneau du Larzac...

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



L'AVEYRON FAIT-MAISON

Coufidou, Aligot, Farçons, Pâté en croûte...

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 cœur 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 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

Oeufs - Benji & Cathy
Ferme de Benji & Cathy à St-Affrique

Lentilles Bio - les frères Brun
Gaec des Liquisses à Nant



EN CE MOMENT CHEZ LÉONIE



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



www.leonie.restaurant

[S'inscrire / se connecter ici](#)



L'APÉRITIF

● Fait maison ● De l'Aveyron

APÉRITIFS

● Vin de coing 17° Automne 2023 (8cl)	5 €
● Vin de noix 17° Été 2022 (8cl)	5 €
● Guignolet de Tonton Éric 17° Été 2023 (8cl)	5 €
● Kir crème de fruits mûre, cassis, framboise, châtaigne - Marius Bonal (Onet le Château) (8cl)	4 €
● Kir royal crème de fruits et champagne - Marius Bonal (Onet le Château) (8cl)	8 €
● Pastis - La Ferme des Homs (2cl)	5 €
● Gentiane - Domaine Laurens (6cl)	5 €
● Ratafia rouge - Domaine Laurens (6cl)	5 €
● Thé d'Aubrac - Domaine Laurens (6cl).	5 €
● Liqueur artisanale châtaigne, menthe ou citron - Potions d'Oc (6cl).	6 €
● Eau de vie de poire ou de prune sauvage - Domaine Laurens (4cl).	8 €
Ricard, 51 (2cl)	3 €
Martini rouge ou blanc (6cl)	4 €
Suze, Salers (6cl)	4 €
Muscato de Rivesaltes - AOP Muscato de Rivesaltes 15,5° (8cl)	5 €
Coupe de champagne brut Premier Cru - Famille Hilaire Leroux 12° (8cl).	7 €
Porto rouge (6cl)	4 €

DIGESTIFS

Bailey's (6cl)	5 €
Get 27 (6cl)	6 €
● Potions d'Oc - citron, menthe, châtaigne (6cl)	6 €
● Gin des Causses - La Ferme des Homs (4cl)	8 €
Whisky Four Roses Small Batch, (bourbon) boisé, fruité, épicé (4cl)	8 €
Whisky Lagavulin 16 ans, très tourbé, rond, fumé (4cl)	12 €
Eau de vie Pur Malt Ange, BIO, français, pur, léger, aérien (4cl)	10 €
Rhum Angostura 7 ans, fruits exotiques, épicé, poivre gris (4cl)	8 €
Rhum Gino, BIO ambrée, rond et doux (4cl)	8 €
Rhum Diplomatico Reserva Exclusiva, souple, caramélisé (4cl)	10 €
Cognac Decroix Vieille Reserve XO, brillant, fin, notes florales et amandes (4cl)	10 €

BIÈRES

	25 cl	33 cl	50 cl
● Aubrac 5° blonde (pression) - Brasserie d'Olt	3,5 €	4,5 €	6,5 €
● Aubrac 5° ambrée (pression) - Brasserie d'Olt	4,5 €	6 €	8 €
● Aubrac 6,2° IPA (pression) - Brasserie d'Olt	4,5 €	6 €	8 €
● Sabètz Que Lèu 7° blonde (pression) - Brasserie d'Olt	4,5 €	6 €	8 €
● La Muze 6,5° blonde, blanche, ambrée ou IPA (bouteille) - Castelnau Pegayrol	-	6 €	-
Picon bière ou monaco (pression)	4 €	5 €	7 €

COCKTAILS

- **Le Punch'o d'Agast** *punch maison (20cl)* 7 €
- **Le Mojito** *Rhum blanc, menthe, sucre, citron vert, Perrier (12cl)* 9 €
- **Apérol Spritz** *apérol, prosecco, perrier (20cl)* 9 €
- **Léonie** *Vin de coing, jus de pomme, champagne, blanc d'œuf (20cl)* 10 €
- **L'Amuzette** *bière ambrée Muze, grand marnier, liqueur de café, glace pilée (36cl)* 10 €
- **Gin Tonic** *Gin des Causses La ferme des Homs, citron, tonic (20cl)* 10 €
- **Guignolet Tonic** *Gin des Causses La ferme des Homs, guignolet, tonic, citron vert (20cl)* 10 €

SANS ALCOOL

- **Virgin Mojito** *Menthe, citron vert, sucre, glaçons, limonade (12cl)* 7 €
- **Mocktails de fruits**
jus d'ananas, jus fruit de la passion, jus de citron, sirop de grenadine 7 €
- **Limonade artisanale** *sureau, myrtille ou nature-citron - La Templière (25cl)* 5 €
- **Cola artisanal des templiers** - La Templière (25cl) 5 €
- Vittel ou San Pellegrino (50cl)** 4 €
- Vittel ou San Pellegrino (1L)** 5 €
- Coca, Coca Zéro, Fuze Tea, Orangina ou Perrier (33cl)** 3,9 €
- Jus de Rêve BIO** *ananas, pomme, abricot, orange ou tomate (25cl)* 4,9 €
- Sirop violette, orgeat, grenadine, fraise, menthe, cassis, pêche ou citron (25cl)** 2 €
- Diabolo (25cl)** 3 €

BOISSONS CHAUDES

- Café expresso** 2 €
- Double expresso** 2,9 €
- Thé vert, menthe, citron** 2,9 €
- Infusion verveine, tilleul, menthe** 2,9 €
- Café / Chocolat viennois.** 3,9 €



À PARTAGER

★ **Nouveautés**
🌿 **Plats végétariens**

Planche charcuterie

Magret fumé maison et fricandeau maison, saucisse, jambon de Pays 15 €

🌿 Planche fromage

Roqueforts, Laguiole, pérail, tomme de brebis, St Nectaire fermier, fromage truffé . . . 15 €

Planche mixte

Magret fumé et fricandeau maison, saucisse sèche, jambon de Pays, Roquefort, tomme de brebis, Laguiole 19,5 €

SALADES REPAS

Supp 4 € pour 4 cromesquis d'aligot panés sur salade

L'Aveyronnaise

Salade, Roquefort Vernières, huile de noix, jambon de Pays, farçous*, noix . . . 16,9 €

Salade de ris d'agneau

Salade, légumes croquants, ris d'agneau grillés à la millavoise
croûtons persillés, champignons 16,9 €

★ Plascade* aux pleurotes

Salade, graton de bœuf, pleurotes sautées et Rodez râpé 16,9 €

*Farçous : crêpes épaisses aux herbes, vert de blettes et ventrèche, garnies selon l'humeur de nos mamies !

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

ENTRÉES

L'oeuf à la coque oeuf XL de la ferme de Benji & Cathy,

beurre à la truffe d'été, mouillettes persillées et ventrèche toastée 6 €

★ 🌿 Confit de poireaux mousse Roquefort

coulis de betterave et chips aux noix 6,9 €

★ Salade terroir salade, fougasse au graton de boeuf, Rodez râpé et farçous . . . 7,5 €

★ 🌿 Velouté de potimarron fumé,

brousse assaisonnée noisette, huile de noisette, croûtons 7,5 €

Tartare de bœuf préparé environ 100g,

(cornichons, persil, œuf dur, échalotes...) 8,5 €

PLATS

Toutes 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 : Trescol, AOP Languedoc 5 € (rouge)
- ★ **Saucisse de boeuf sauce aux cèpes** 13,9 €
- Saucisse grillée et aligot de l'Aubrac (supplément aligot à la truffe d'été +1€)** 17,5 €
Suggestion verre : AOP Marcillac, Domaine de Laurens 5 € (rouge)
- Coufidou Millavois (daube de boeuf d'Aubrac)** 16,5 €
Suggestion verre : AOC Côtes de Millau, Domaine Cardabelle 4 € (rouge)
- ★ **Confit de canard, pommes de terre rissolées en persillade** 19 €
Suggestion verre : Silice, AOP Cahors 24,5 € la bouteille (rouge)
- Cordon bleu maison Laguiole et jambon blanc** 16,5 €
- ★ **Filet de sandre cuit basse température et légumes d'automne** 23,5 €
Suggestion verre : Chardonnay, Pays d'Oc 6 € (blanc)
- Lasagnes à l'effiloché de bœuf race Aubrac, Rodez, sauce tomate, crème à l'ail** 16,5 €
Suggestion verre : IGP Aveyron, Domaine de Bias 5 € (rouge)
- Goustal de brebis chaud, charcuterie d'Aveyron, pommes sautées** 18,9 €
Suggestion verre : Gourmandise, AOP Languedoc 6 € (rouge)
- ★ **Soupe paysanne (pain, bouillon, oignons, fromage laguiole, ventrèche)** 16,5 €
Suggestion verre : AOP Marcillac, Domaine de Laurens 5 € (rouge)
- Tartare 200g assaisonnement à votre guise (persil, échalotes, câpres, cornichons)** 18,5 €
- ★ **Butternut rôti persillade et brousse de brebis parfumée noisette** 15,5 €
Suggestion verre : IGP Aveyron, Domaine de Bias 5 € (blanc)
- 🌿 **Assiette d'aligot de l'Aubrac (supplément aligot à la truffe d'été +1€)** 10,5 €

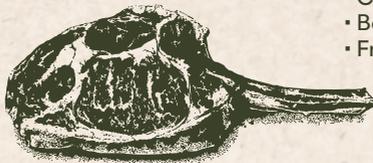
Accompagnement

Tous nos plats sont accompagnés de
pommes de terre en rondelles et
persillade, d'une purée de légumes de
saison fumée

- Aligot +4 €
- Aligot à la truffe d'été +5 €
- Aligot au potimarron +5 €

Sauces maison

- Sauce aux cèpes
- Roquefort
- Poivre
- Crème à l'ail
- Beurre maître d'Hôtel
- Fromagère



DOUCEURS DE LÉONIE

Flan aux oeufs caramel. 6 €

Mousse au chocolat noir et pépites de chocolat 6,5 €

★ Coupétade chaude aux raisins *glace vanille et caramel beurre salé* 7 €

Fouace* de Campagnac façon pain perdu,
glace vanille et caramel beurre salé 7,5 €

Omelette norvégienne, glace vanille, flambée grand Marnier. 10 €

Notre plateau de fromages de la région
*Roqueforts, Laguiole, pérail, tomme de brebis,
St Nectaire fermier, pavé du Larzac truffé.* 7,5 € l'assiette

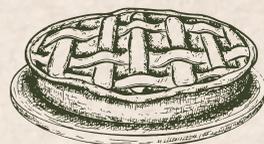
Café gourmand *flan aux oeufs caramel, mousse au chocolat, pâtisserie* 8,5 €

Attention dessert pour 2 (ou pas !)

★ Pascade* aux pommes façon tatin
glace vanille, chantilly et caramel beurre salé. 14 €

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

*Fouace : sorte de gros pain en forme de couronne, légèrement sucré
(et avec de l'eau de fleur d'oranger)



GLACES ET SORBETS ARTISANAUX

Glace : vanille, café, chocolat, rhum-raisin, caramel beurre salé, marron, pistache

Sorbet : fraise, citron, cassis, framboise, poire

La glace régionale : glace au lait de brebis, fouace

Supplément chantilly +0,5 €

1 boule 3,5 €

2 boules 6 €

3 boules 7,5 €

Café ou chocolat liégeois 9,5 €

Dame Blanche *glace vanille, coulis chocolat, chantilly* 9,5 €

Coupe Léonie *glace lait de brebis, glace vanille,
éclat de gâteau à la broche, caramel* 9,5 €

Coupe Cévenole *vanille, marron, crème de marron, chantilly* 9,5 €

Coupe Sergent *sorbet poire, Eau de vie de poire* 9,5 €

Coupe Fouace *glace fouace, caramel beurre salé,
chantilly et véritable morceau de fouace de Campagnac* 10,5 €

MENU GOULARD - 35 €

- Tartare de bœuf préparé
environ 100g, (cornichons, persil, œuf dur, échalotes...)
- L'œuf à la coque de la ferme de Benji & Cathy
beurre à la truffe d'été, mouillettes persillées et ventrèche toastée
- Confit de poireaux mousse Roquefort
coulis de betterave et chips aux noix

-
- Pièce de bœuf race Aubrac, aligot de l'Aubrac à la truffe d'été
 - Pièce d'agneau de l'Aveyron
 - Filet de sandre cuit basse température et légumes d'automne

-
- Plateau de fromages de la région +2 €

-
- Dessert au choix

MENU TOUPINE - 25 €

- Salade terroir *salade, fougasse au graton de boeuf, Rodez râpé et farçous*
- Velouté de potimarron fumé,
brousse assaisonnée noisette, huile de noisette, croûtons

-
- Saucisse grillée et aligot de l'Aubrac
 - Coufidou millavois (*daube de boeuf*)
 - Tripes tomatées à l'aveyronnaise
 - Lasagnes à l'effiloché de boeuf race Aubrac

-
- Mousse au chocolat
 - Flan aux œufs caramel
 - Glace 1 ou 2 boules au choix
 - Assiette de 3 fromages
- Café gourmand + 2,9 €

NOS SUGGESTIONS DU JOUR - 16,9 €

Hors week-ends et jours fériés et uniquement le midi

Nos suggestions du jour
(voir ardoise)

+ café gourmand **+2,9 €**

MENU PITCHOU - 8,9 € (*Jusqu'à 8 ans*)

Mini saucisse aligot ou boulettes de viandes et pommes de terre

Boule de glace ou mini mousse au chocolat

Diabolo ou sirop

CAVE À VINS

Tous nos vins sont disponibles en vente à **prix caveau** (c'est le prix de vente à la propriété) dans notre boutique. **1 carton de vin acheté = 1 bouteille offerte à table !**

● Rouge

● Rosé

● Blanc

Verre
14cl

Bouteille
à table
75cl

AVEYRON

- | | | |
|--|-----|------|
| ●● AOP Marcillac, Domaine de Laurens
<i>Fer Servadou - 14° Notes acidulées et fruitées (rouge)
Fer Servadou - 14° Ample, fruité et léger (rosé)</i> | 5 € | 19 € |
| ● AOC Côtes de Millau, Domaine Cardabelle
<i>Gamay, Syrah, Cabernet - 13° Léger et fruité</i> | 4 € | 18 € |
| ●● IGP Aveyron, Domaine de Bias
<i>Pinot noir - 13° Léger (rouge)
Roussanne, Chardonnay - 13° Noisette aux accents miellés (blanc)</i> | 5 € | 19 € |

- | | | |
|---|---|--------|
| ● Cuvée Léonie, Vin de Pays d'Oc
Domaine Mas Frigoulet - Carignan
13,5° Cuvée sur le fruit cassis | - | 19,5 € |
|---|---|--------|

LANGUEDOC

- | | | |
|--|-----|------|
| ● Nègre bœuf AOP Terrasses du Larzac, Domaine Ferrussac
<i>Syrah grenache cinsault 13,5°
Nez cannelle mure confite et cassis</i> | - | 35 € |
| ● Gourmandise, AOP Languedoc
Domaine Mas du Pountil - Mourvèdre, Cinsault,
Grenache, Syrah, Carignan
13,5° Cuvée sur le fruit cassis | 6 € | 20 € |
| ● Trescol, AOP Languedoc, Domaine de l'Aster
<i>Carignan, Grenache noir, Cinsault, Syrah
13,5° Arômes de fruits noir et réglisse</i> | 5 € | 19 € |
| ● Une et mille nuit, AOC Saint Chinian
Domaine Canet Valette - Grenache, Syrah,
Carignan, Mourvèdre, 14° Arômes puissants
de fruits noirs et de garrigues | 7 € | 28 € |
| ● Chardonnay, Pays d'Oc
Domaine La Combe St Paul - 100% Chardonnay
13° Gourmand aux notes d'acacia, poire et verveine | 6 € | 21 € |

	Verre 14cl	Bouteille à table 75cl	Bouteille à table 50cl
● Cortes de Baza, IGP Pays d'Hérault, Mas Frigoulet <i>100% Sauvignon - 12,5° Notes de fruits exotiques</i>	6 €	21 €	-
● Jardin des dames, AOP Jurançon, Domaine Bordenave, Petit manseng, Gros manseng <i>13°C fruit exotique et fleur d'acacia</i>	6€	22€	-
● Cuvée Traditions, AOC Languedoc Pic St Loup Domaine Château des Mouchères <i>Syrah, Grenache - 13,5° Nez aux arômes de fruits rouges</i>	-	25 €	19 €
● Vin d'Ici, AOP Faugères, Domaine d'Epidelle <i>Carignan, Grenache, Syrah, Mourvèdre et Cinsault</i> <i>- 13,5° Nez intense sur la fleur et violette</i>	-	23 €	17 €
● Viognier, IGP Pays d'Oc Domaine de Paul Mas - Viognier - 13,5° Fruits secs, <i>fleur blanche, et touche de vanille et de miel</i>	6 €	20,5 €	-
● Muscat « Petits Grains », Pays d'Hérault Domaine des Montèzes - 100% Muscat Petits Grains <i>11,5° Notes mielleuses et florales</i>	6 €	20,5 €	-

Champagne brut Premier Cru
Famille Hilaire Leroux 12°

7 € (8cl)

59 €

-



NOS VINS D'AILLEURS...

● Rouge ● Rosé ● Blanc

Bouteille
75cl

VALLÉE DU RHÔNE

- **Goutte du Seigneur, AOP Côtes du Rhône, Domaine Duseigneur** 22 €
Grenache, Syrah - 13,5° Nez fraises des bois, tanins soyeux, bouche fraîche
- **4 Vents, AOP Crozes Hermitage, Domaine les 4 Vents** 35 €
100% Syrah - 13° Notes intenses fruits rouge et épices
- **Mémé Lise, AOP Saint-Joseph** 35 €
Syrah - 13,5° Notes de fruits à chair blanche
- **La Maison, AOP Saint-Joseph** 35 €
Marsanne - 13,5° Fraîcheur, notes de fruits et épices

BORDEAUX

- **Margaux, 3e Grand Cru Classé, Château Desmirail, 2016** 78 €
Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
13° Attaque riche aux arômes de myrtille et cassis
- **St Emilion, Grand Cru Classé, Château Grand Corbin Despagne, 2016** 80 €
Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
14° Notes florales, de sous-bois, légèrement épicé en bouche

SUD-OUEST

- **Silice, AOP Cahors, Château Les Croisille** 24,5 €
100% Malbec - 13,5° Cahors atypique, fines notes de mûres et cassis
- **Les Mages, AOP Gaillac, Château de Mayragues** 29 €
Braucol, Cabernet Sauvignon
12,5° Riche de cassis, pruneau et tabac, structure puissante

BOURGOGNE

- **Pouilly Fuissé Vieilles Vignes, AOP Pouilly Fuissé** 35 €
Domaine des Deux Roches, 100% Chardonnay
13° Fin et minéral, notes de mûres d'abricot et chèvrefeuille

PROVENCE

- **Navicelle, AOP Côtes de Provence (Verre 14cl : 7 €)** 28 €
Grenache, Cinsault, Tibouren 12,5° Fraîcheur, minéral
et gourmand à la fois, notes de pêche et agrumes

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 !
tu vas pas ronger les os de la viande, tu vas les rousiguer*