



*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



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

**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*

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

**Oeufs** - *Ferme de Benji & Cathy à Fondamente*

**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** : *Montrozier, Coultades du Coustoubi, Bias, Laurens, ..*

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

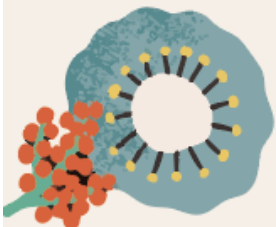
**Bière La Muze** - *Brasserie de la Muze à Castelnau-Pégayrols*

**Potions d'Oc** - *Distillerie Gayral à Pont-de-Salars*

**Liqueur de Gentiane** - *Sébastien Gaches, en collaboration avec Potions d'Oc*

**Gin des Causses, Pastis** - *Fermes des Homs à Nant*





# L'APÉRITIF

● *Fait maison*

● *De l'Aveyron*

## APÉRITIFS

● Vin de noix 17° Été 2022 (8cl)	5 €
● Vin de coing 17° Automne 2023 (8cl)	5 €
● Kir crème de fruits <i>mûre, cassis, framboise, châtaigne</i> - 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 €
● Ratafia rouge - Domaine Laurens (6cl)	5 €
● Thé d'Aubrac - Domaine Laurens (6cl)	5 €
● Liqueur de gentiane <b>Gachania</b> - Sébastien Gaches 16° (6cl)	6 €
● Liqueur de gentiane <b>Racine G</b> - Sébastien Gaches 32°(6cl)	7 €
● 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 €
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 €
● Rhum miel cannelle (4cl)	5 €
Cognac XO ABK6 40° (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° blanche (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-Pégayrols	-	6 €	-
Picon bière ou monaco (pression)	4 €	5 €	7 €
Jupiler sans alcool 0°(bouteille)	3,9 €	-	-



## COCKTAILS

- **Le Punch'o d'Agast** *punch maison (20cl)* . . . . . 7 €
- **Le Mojito** *Rhum blanc, menthe, sucre, citron vert, Perrier (12cl)* . . . . . 9 €
- **Apérol Spritz** *apérol, proseco, perrier (20cl)* . . . . . 9 €
- **Léonie** *vin de coing, jus de pomme, champagne, blanc d'oeuf (20cl)* . . . . . 10 €
- **L'Amuzette** *bière ambrée Muze, rhum, cointreau  
liqueur de café, glace pilée (36cl)* . . . . . 10 €
- **Gin Tonic** *Gin des Causses La ferme des Homs, citron, tonic (20cl)* . . . . . 10 €
- **Gentiane Tonic** *Liqueur de gentiane (Racine G), tonic, citron (20cl)* . . . . . 9 €

## SANS ALCOOL

- **Virgin Mojito** *Menthe, citron vert, sucre, glaçons, limonade (12cl)* . . . . . 7 €
- **Mocktails de fruits** . . . . . 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 €

## TASTOUS À PARTAGER



### 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 couffle

*Farçous, bouchées d'aligot pané, fougasse, compotée d'oignons,  
foie gras et magret fumé maison, et sélection de fromages* . . . . . 19,5 €

### Planche mixte

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





petit plaisir

## SALADES REPAS

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



### L'Aveyronnaise

Salade, Roquefort Vernières, huile de noix, jambon de pays, farçous, noix 15,9 €

### Périgourdine

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

### Pascade terroir

Pascade au vieux Rodez, salade, fougasse, gratons de boeuf,  
Rodez râpé et farçous. . . . . 16,9 €

## MENU GOULARD - 35 €

Au choix sur la carte : Entrée + Plat + Dessert

Assiette 3 fromages au choix sur le plateau +2€



## ENTRÉES

L'incontournable oeuf à la coque oeuf XL de la ferme de Benji & Cathy,  
beurre à la truffe d'été, mouillettes persillées et ventrèche toastée . . . . . 6 €

🌿 Asperges, sauce gribiche et crumble salé . . . . . 7 €

### Pâté en croûte printanier

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

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

Cuisses de grenouilles en persillade et crème d'ail . . . . . 9,9 €

🌿 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 €  
*Suggestion verre : 78 (66+12), Domaine Odyssée 7 € (rouge)*
- Saucisse grillée et aligot de l'Aubrac** . . . . . 17,5 €  
*Suggestion verre : AOP Marcillac, Domaine de Laurens 5 € (rouge)*
- Saucisse de boeuf, sauce moutarde à l'ancienne** . . . . . 13,5 €
- Coufidou Millavois daube de boeuf d'Aubrac, cuisiné aux pieds de porc** 16,5 €  
*Suggestion verre : Calibre 12, Domaine Montrozier 5 € (rouge)*
- Cordon bleu maison Laguiole et jambon blanc.** . . . . . 16,5 €
- Truite entière du Mas de Pommiers beurre meunière et ventrèche lardée** . . 19 €  
*Suggestion verre : 78 (66+12), Domaine Odyssée 7 € (blanc)*
- Tête de veau sauce gribiche, légumes du bouillon** . . . . . 16,5 €
- Ris d'agneau à la millavoise, pommes de terre à la crème d'ail** . . . . . 23 €  
*Suggestion verre : Nègre boeuf, Domaine Ferrussac 7 € (rouge)*
- 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)*
- Coustellous de porc, servis avec lentilles et pois blonds du GAEC des Liquisses**  
*Suggestion verre : 78 (66+12), Domaine Odyssée 7 € (blanc)* . . . . . 17 €
- 🌿 Pâtes tortiglioni Biovezou au sarrasin, crème de vieux Rodez et tomates cerises confites** . . . . . 13,5 €  
*Suggestion verre : Trescol, Domaine de l'Aster 5 € (rouge)*
- Goustal de brebis chaud, charcuterie d'Aveyron, pommes sautées** . . 18,9 €  
*Suggestion verre : Gourmandise, AOP Languedoc 6 € (rouge)*
- 🌿 Assiette d'aligot de l'Aubrac (classique, ou à la truffe d'été)** . . . . . 12,5 €

## Accompagnement

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

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



## Sauces maison

- Roquefort
- Poivre
- Moutarde à l'ancienne

*Toutes nos viandes sont d'origine française*



## MENU TOUPINE - 25 €

• L'incontournable oeuf à la coque de la ferme de Benji & Cathy  
*beurre à la truffe d'été, mouillettes persillées et ventrèche toastée*

• Asperges, sauce gribiche et crumble salé

• Pâté en croûte printanier *farce légère et légumes croquants :*  
*carottes, fèves, céleri*

—

• Saucisse grillée et aligot de l'Aubrac

• 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 + 3,9 €



## L'ARDOISE DU JOUR - 16,9 €

**Café gourmand +3,9 €**

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



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

Mini saucisse aligot ou mini lasagnes effiloché 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 et pépites de chocolat . . . . .	6,5 €
Fouace de Campagnac façon pain perdu, glace vanille et caramel beurre salé. . . . .	7,5 €
Omelette norvégienne glace vanille, flambée grand Marnier. . . . .	10 €
Grosse profiterole et sa saucière de chocolat . . . . .	10 €
Dessert du moment . . . . .	7 €
Le dessert de mamie crème fouettée, fraises et gâteau à la broche . . . . .	7,5 €
Assiette de fromages choisir 4 morceaux de notre plateau de fromages. . . . .	8 €
Planche fromage Roqueforts, Laguiole, pérail, tomme de brebis, St Nectaire fermier, fromage truffé . . . . .	15 €
Café gourmand flan aux oeufs caramel, mousse au chocolat, pâtisserie . . . . .	8,5 €

**Attention dessert pour 2 (ou pas !)**

**Pascade aux fraises**

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

## 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 €

## 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 €



# 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 50cl	Bouteille à table 75cl
<b>AVEYRON</b>			
●● <b>AOP Marcillac, Domaine de Laurens</b> <i>Fer Servadou - 14° Notes acidulées et fruitées (rouge)</i> <i>Fer Servadou - 14° Ample, fruité et léger (rosé)</i>	5 €	15 €	20 €
● <b>IGP Aveyron, Domaine de Bias</b> <i>Pinot noir - 13° Léger</i>	5 €	-	19 €
● <b>Santat, IGP Aveyron</b> <i>Fer servadou - 11,5° léger et fruité, aux tannins suaves</i>	-	-	22 €
● <b>Calibre 12, IGP Aveyron, Domaine Montrozier</b> <i>Syrah, Gamay, Fer servadou - 13° gourmand, nez violette</i>	5 €	-	24 €
● <b>Why not, IGP Aveyron, Domaine Montrozier</b> <i>Négrette, Duras, Gamay, Fer servadou</i> <i>13° notes de cassis, groseille et framboise</i>	-	-	28 €
● <b>Montrozier, AOP Côtes de Millau, Domaine Montrozier</b> <i>Cabernet-Sauvignon, Syrah, Gamay</i> <i>13,5° rondeur, fortes notes épicées</i>	-	-	30 €
●● <b>78 (66+12), Vin de France - Domaine Odysée</b> <i>Fer servadou, grenache noir - 13,5° Caractère, fruité (rouge)</i> <i>Chenin, Macabeu - 12° Élégant, notes de poire (blanc)</i>	7 €	-	27 €
● <b>Cuvée Léonie, Vin de Pays d'Oc</b> <b>Domaine Mas Frigoulet - Carignan</b> <i>13,5° Cuvée sur le fruit cassis</i>	-	-	19,5 €

## LANGUEDOC

● <b>Nègre bœuf AOP Terrasses du Larzac, Domaine Ferrussac</b> <i>Syrah grenache cinsault 13,5°</i> <i>Nez cannelle mure confite et cassis</i>	7 €	-	35 €
● <b>Gourmandise, AOP Languedoc</b> <b>Domaine Mas du Pountil - Mourvèdre, Cinsault,</b> <i>Grenache, Syrah, Carignan</i> <i>13,5° Cuvée sur le fruit cassis</i>	6 €	-	20 €
● <b>Une et mille nuit, AOC Saint Chinian</b> <b>Domaine Canet Valette - Grenache, Syrah,</b> <i>Carignan, Mourvèdre, 14° Arômes puissants</i> <i>de fruits noirs et de garrigues</i>	7 €	-	28 €

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

---

**Champagne brut Premier Cru**  
**Famille Hilaire Leroux 12°**

7 € (8cl)      -      59 €



Découvrez également notre **carte des vins d'ailleurs...**  
(Vallée du Rhône, Bordeaux, Sud-Ouest, Bourgogne et Provence)

