C'EST L'HEURE DE L'APÉRO

FAIT MAISON

APÉRITIF

Guignolet à la cerise *Été 2022 17° (6cl)* . . . . . 4,9 €

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 - *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 €

BIÈRE

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

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 €

Suze, Salers *5cl* . . . . . 5 €

Porto rouge *5cl* . . . . . 5 €

SANS ALCOOL

Vittel, San Pellegrino, Perrier fines bulles *50cl* 3,3 €

Vittel, San Pellegrino, Perrier fines bulles *1L* 3,8 €

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

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

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

BIÈRE	25 cl	33 cl	50 cl
À la pression : la Ginette	3,9 €	4,2 €	5,9 €

BOISSONS CHAUDES

Café . . . . . 2 €

Double . . . . . 2,9 €

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

Thé parfumé Dammann *Caramel, fruits rouges, vert menthe, vert, noir, citron* . . . . . 2,6 €

À PARTAGER

Plats végétariens

Planche charcuterie tradition
Magret fumé et fricandeau, saucisse sèche, jambon de Pays . . . . . 15 €

Planche mixte
Magret fumé 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 ventrêche et jambon*

CUISINE
LEONIE
AVEYRONNAISE

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 !

Toutes nos viandes sont françaises

PLATS

Pièce d'agneau d'Aveyron et jus d'ail . . . . . 21,5 €

Saucisse grillée et aligot de l'Aubrac *(supplément truffé + 1,5 €)* . . . . . 17,5 €

Côte de cochon d'Aveyron et sa couenne grillée *(environ 350 - 400g)* . . . . . 20,5 €

Pintade rôtie, marinade au citron et thym du Causse . . . . . 17,5 €

Cassolette de ris d'agneau à la Millavoise et pommes sautées . . . . . 21,5 €

Coufidou Millavois (daube de boeuf d'Aubrac) . . . . . 15,5 €

Notre haché d'Aubrac 180g, oignons confits et sauce fromagère . . . . . 12,9 €

Lasagnes à l'effiloché de bœuf d'Aubrac . . . . . 16,5 €

Tartare de bœuf d'Aubrac assaissonement à votre guise . . . . . 18,5 €

Seiches et aïoli, pommes vapeurs . . . . . 21,5 €

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

Assiette d'aligot de l'Aubrac *(supplément truffé + 1,5 €)* . . . . . 10,5 €

Accompagnement

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

- Aligot +4 €
- Aligot truffé +5,5 €

Sauces maison

- Roquefort
- Poivre
- Fromagère
- Beurre aux herbes façon maitre d'Hôtel

ENTRÉES

Brouillade d'œufs truffés, ventrèche d'Aveyron grillée . . . . . 7,5 €

Rillette de saumon, pascade et tapenade d'olives noires . . . . . 6,5 €

Le rôti froid façon pique-nique *(rôti de bœuf d'Aubrac, fougasse tomatée, mayonnaise)* . . . . . 8,5 €

La tomate d'été au fromage frais *(tomate, brousse de brebis, aux herbes fraîches, tomates confites, pesto basilic)* . . . . . 9,5 €

Mousse de roquefort et fougasse, croquant au noix . . . . . 6,5 €

SALADES REPAS

La Cocotte fumée
Salade, poulet fumé, oeuf dur, pascade, Rodez* . . . . . 16,9 €

L'Aveyronnaise
Salade, Roquefort, magret fumé, farçous, noix . . . . . 16,9 €

La Pascade d'été
Salade, rillettes de saumon, pascade, tapenade d'olives noires, tomates confites* . . . . . 16,9 €

**Pascade : sorte de crêpes épaisses salées ou sucrées garnies selon l'humeur de nos mamies !*

MENU GOULARD - 33 €

- La tomate d'été au fromage frais
- Le rôti façon pique-nique
- Brouillade d'oeufs truffés, ventrèche d'Aveyron grillée

—

- Pièce d'agneau d'Aveyron, jus d'ail
- Pavé de boeuf et Aligot de l'Aubrac truffé
- Seiche et aïoli, pommes vapeurs
- Cassolette de ris d'agneau, pommes sautées

—

- Dessert au choix

MENU TOUPINE - 25 €

- Mousse de Roquefort
- Le rôti façon pique-nique
- Rillettes de saumon, pascade et tapenade d'olives noires

—

- Saucisse grillée et aligot de l'Aubrac
- Pintade rôtie, marinade au citron et thym du Causse
- Coufidou Millavois

—

- Mousse au chocolat
- Flan aux œufs caramel
- Glace 1 ou 2 boules au choix

Café gourmand + 2,8 €

MENU DU JOUR

Hors week end et jour férié et uniquement le midi

Entrée + plat du jour + dessert du jour . . . 19,5 €

Entrée + plat du jour OU
plat du jour + dessert du jour . . . . . 17,5 €

Plat du jour . . . . . 14,5 €

MENU PITCHOU - 9,9 €

Jusqu'à 8 ans

Saucissette aligot ou Haché d'Aubrac

—

Coupe de glace barbapapa ou
brochette de chamalow sauce chocolat

—

Diabolo ou sirop

DOUCEURS DE LÉONIE

Flan aux oeufs caramel. . . . . 5,5 €

Mousse au chocolat . . . . . 6,5 €

La profiterole et sa saucière de chocolat 8,5 €

Baba au rhum . . . . . 7,5 €

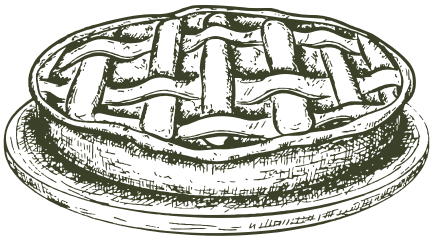
Fouace façon pain perdu,
glace vanille et caramel beurre salé . . . 7,5 €

Café gourmand *flan aux oeufs caramel,*
mousse au chocolat, pâtisserie . . . . . 7,9 €

Clafoutis au fruits . . . . . 6 €

Plateau de fromages du coin
(environ 10€ les 7 morceaux) . . . . . 7,5 € / 100 g

Assiette de 3 fromages
(Roquefort, brebis, vache) . . . . . 7,5 €



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

1 boule . . . . . 3,5 €

2 boules . . . . . 6 €

3 boules . . . . . 7,5 €

Café ou chocolat liégeois . . . . . 9,5 €

Coupe Léonie *glace lait de brebis et brisure gâteau*
à la broche et coulis caramel beurre salé, chantilly . . 9,5 €

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

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

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** *13° Ample, fruité et léger (rosé)* *12° Notes acidulées et fruitées (rouge)*	4 €	18,5 €	8,5 €
● **AOP Côtes de Millau, Domaine Cardabelle** *12° Léger et fruité*	3 €	16 €	6 €
●● **IGP Aveyron, Domaine de Bias** - *13° Léger*	4 €	18 €	8 €
LANGUEDOC			
● **Rosà, Côteaux du Languedoc,** **Domaine Mas Frigoulet** - *13° Notes acidulées de groseilles et de bonbons arlequins*	4,5 €	19 €	9 €
● **Cortes de Baza, Vin de Pays d'Oc** **Domaine Mas Frigoulet** - *12,5°,Notes fraîches de fruits exotiques et d'agrumes*	6 €	21 €	11 €
● **1931, Vin de Pays d'Oc, 100 % Carignan** **Domaine Mas Frigoulet** - *13,5° Notes poivrées et de griotte, mûres et réglisse*	6 €	22 €	12 €
● **Trescol, AOP Languedoc, Domaine de l'Aster** *14° Arômes de fruits noir et réglisse*	5 €	18,4 €	8,4 €
● **Les Bruyères, AOP Terrasses du Larzac** **Domaine Rouquette** - *Grenache, Carignan, Syrah* *14° Notes de cassis et fraise, tanins souples et fondus*	7 €	25 €	15 €
● **Prélude, AOP Languedoc, Domaine de l'Aster** *13° Élégant, floral et fruits exotiques*	5 €	18,6 €	8,6 €
● **Le Cayla, AOP Pic Saint Loup** *14° Rond et fruité*	7,5 €	28,9 €	18,9 €