

## 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'aquioulles,  
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 !*



***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 !***



# L'APÉRITIF

## FAIT MAISON

### APÉRITIF

Vin de noix 17° Été 2022 (6cl) . . . . . 5 €

### COCKTAILS

Le véritable Mojito Rhum blanc, menthe, sucre, citron vert, Perrier (12cl) . 9 €

Le Ugo Liqueur de sureau St Germain, Prosecco, sirop romarin, Perrier (14cl) . 12 €

Léonie Vin de coing, jus de pomme, champagne, blanc d'œuf (20cl) . . . 10 €

Le Café Français frappé Espresso, cognac, lait, sirop de sucre de canne (8cl). 8 €

L'Amuzette bière ambrée Muze, grand marnier,

liqueur de café, glace pilée (36cl) . . . . . 10 €

Apérol Spritz (20cl) . . . . . 9 €

Gin Tonic Gin mandra de chez Laurens, tonic (14cl) . . . . . 10 €

Aveyron Mule Gin mandra, menthe, ginger beer, sirop de fraise (20cl) . . 10 €

### SANS ALCOOL

Citronnade maison . . . 3 €                      Mocktails de fruits . . . . . 7 €

Virgin Mojito Jus de pomme, menthe, citron vert, sucre, glaçons, limonade (12cl) . 7 €

Virgin Mule Menthe, ginger beer, sirop de fraise (12cl) . . . . . 7 €

## DE L'AVEYRON

BIÈRES	25 cl	33 cl	50 cl
--------	-------	-------	-------

Aubrac ambrée (pression) - Brasserie d'Olt	4,5 €	6 €	8 €
--	-------	-----	-----

La Muze blonde, blanche, ambrée ou IPA			
--	--	--	--

(bouteille) - Castelnau Pegayrol	-	6 €	-
----------------------------------	---	-----	---

### APÉRITIFS & DIGESTIFS

Kir crème de fruits mûre, cassis, framboise, châtaigne - Marius Bonal (Onet le Château) (8cl) . . . . . 4 €

Pastis « Le Bleu » - Marius Bonal (2cl) . . . . . 5 €

Gentiane - Domaine Laurens (6cl) . . . . . 5 €

Ratafia rouge - Domaine Laurens (6cl) . . . . . 5 €

Thé d'Aubrac - Domaine Laurens (6cl). . . . . 5 €

Gin Mandra - Domaine Laurens (6cl) . . . . . 8 €

Liqueur artisanale menthe ou citron - Potions d'Oc (6cl) . . . . . 6 €

Eau de vie de poire ou de prune sauvage - Domaine Laurens (4cl). . . . 8 €

### SANS ALCOOL

Limonade artisanale châtaigne, myrtille ou nature - Brasserie d'Olt (25cl) . . 4,9 €

● Rouge ● Rosé ● Blanc

Verre 14cl      Bouteille à table 75cl

● **Réserve, AOP Terrasses du Larzac** - Verre 14cl      Bouteille à table 75cl  
 Le Clos Riviéral - Syrah, Grenache, Carignan - 32,9 €  
 14° Structure veloutée, belle fraîcheur avec note de brioche

● **Les Bruyères, AOP Terrasses du Larzac**      7 €      25 €  
 Domaine Rouquette - Grenache, Carignan, Syrah  
 14° Notes de cassis et fraise, tanins souples et fondus

● **Le Cayla, AOP Pic Saint Loup**      -      28,9 €  
 Syrah, Grenache, Mourvèdre - 14° Rond et fruité

● **Manpot, IGP Côtes de Thongue**      -      24 €  
 Domaine Bassac - Cabernet, Sauvignon, Merlot  
 Syrah, 13,5° Notes épicées et fruits rouges

● **Viognier, IGP Pays d'Oc**      6 €      20,5 €  
 Domaine de Paul Mas - Viognier  
 13,5° Fruits secs, fleur blanche, et touche de vanille et de miel

● **Muscat « Petits Grains », Pays d'Hérault**      6 €      20,5 €  
 Domaine des Montèzes - 100% Muscat Petits Grains  
 11° Notes mielleuses et florales

## PROVENCE

● **Navicelle, AOP Côtes de Provence**      6 €      20,5 €  
 Grenache, Cinsault, Tibouren 12,5° Fraîcheur,  
 minéral et gourmand à la fois, notes de pêche et agrumes

Champagne brut Premier Cru      7 €      59 €  
 Famille Hilaire Leroux 12°



# 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

●● <b>AOP Marcillac, Domaine de Laurens</b> Cervadou - 12° Notes acidulées et fruitées (rouge) Cervadou - 13° Ample, fruité et léger (rosé)	4 €	18,5 €
● <b>AOP Côtes de Millau, Domaine Cardabelle</b> Gamay, Syrah - 12° Léger et fruité	3 €	16 €
●● <b>IGP Aveyron, Domaine de Bias</b> Pinot noir - 13° Léger (rouge) Roussanne, Chardonnay - 13° Noisette aux accents miellés (blanc)	4 €	18 €

## LANGUEDOC

● <b>Le Rosé, AOP Languedoc, Domaine Mas du Pountil</b> Grenache, Mourvèdre, Cinsault 13° Rondeur et fraîcheur en bouche	5 €	19 €
● <b>Gourmandise, AOP Languedoc</b> Domaine Mas du Pountil - Mourvèdre, Cinsault, Grenache, Syrah, Carignan 13,5° Cuvée sur le fruit cassis	6 €	20 €
● <b>Trescol, AOP Languedoc, Domaine de l'Aster</b> Carignan, Grenache noir, Cinsault, Syrah 14° Arômes de fruits noir et réglisse	5 €	18,4 €
● <b>Une et mille nuit, AOC Saint Chinian</b> Domaine Canet Valette - Grenache, Syrah, Carignan, Mourvèdre, 14° Arômes puissants de fruits noirs et de garrigues	7 €	28 €
● <b>Picpoul, AOP Picpoul de Pinet</b> Domaine Mas St Laurent - 100% Picpoul blanc, 13° Nez généreux sur le pamplemousse, bel équilibre	7 €	25 €
● <b>Chardonnay, Pays d'Oc</b> Domaine La Combe St Paul - 100% Chardonnay 13,5° Gourmand aux notes d'acacia, poire et verveine	6 €	21 €

## LES TRADITIONNELS

### APÉRITIFS & DIGESTIFS

Ricard, 51 (2cl) . . . . .	3 €
Martini rouge ou blanc (6cl) . . . . .	4 €
Suze, Salers (6cl) . . . . .	4 €
Vin blanc muscat « Petits Grains » - Domaine des Montèzes (12cl) . . . . .	6 €
Mentheuse ou Croqueuse ou Pulpeuse - Agde (6cl) . . . . .	6 €
Kir royal Cassis, vin de coing, guignolet (8cl) . . . . .	8 €
Porto rouge (6cl) . . . . .	4 €
Whisky Four Roses Small Batch, (bourbon) boisé, fruité, épicé (4cl) . . . . .	8 €
Whisky Lagavulin 16 ans, très tourbé, rond, fumé (4cl) . . . . .	12 €
Whisky Ange Single Malt, 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. . . . .	10 €
Bailey's (6cl) . . . . .	5 €
Get 27 (6cl) . . . . .	6 €

### BIÈRES PRESSION

	25 cl	33 cl	50 cl
La Ginette blonde BIO 4,5°	3,5 €	4,5 €	6,5 €
Leffe blonde 6,6°	4,5 €	5,5 €	7,5 €
Bière du moment	4,5 €	5,5 €	7,5 €
Picon bière	4 €	5 €	7 €

### SANS ALCOOL

Vittel ou San Pellegrino (50cl) . . . . .	4 €
Vittel ou San Pellegrino (1L) . . . . .	5 €
Coca, Coca Zéro, Fuze Tea, Orangina ou Perrier (33cl) . . . . .	3,5 €
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 €
Tisanes locales Bienveillante, gourmande, mielleuse, paresseuse, rêveuse, vaillante . . . . .	2,9 €
Thé local vert menthe, citron . . . . .	2,9 €

# 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, Farçous, 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 coeur plein.

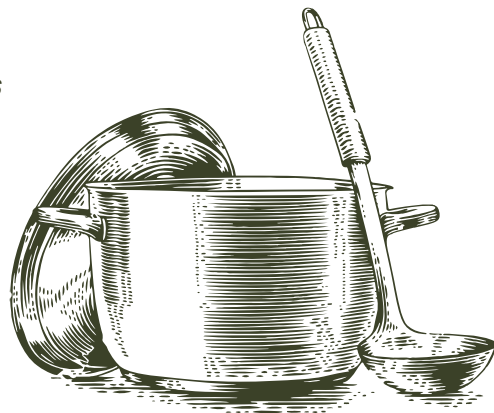
Les petits producteurs, les produits frais et le circuit-court, tout ça,

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*



## MENU GOULARD - 33 €

- Brouillade d'oeufs truffés, ventrèche d'Aveyron grillée
- La tomate brousse
- Chiffonnade de rôti de boeuf mayonnaise et fougasse tomatée

—

- Pièce d'agneau de l'Aveyron, jus d'ail
- Pavé de boeuf et Aligot de l'Aubrac truffé
- Seiches persillées et aïoli maison
- Cassolette de ris d'agneau pommes sautées
- Dessert au choix

—

## MENU TOUPINE - 24 €

- Chiffonnade de rôti de boeuf mayonnaise et fougasse tomatée
- Pascade, rillettes de saumon et tapenade d'olives noires
- Mousse Roquefort et noix

—

- Saucisse grillée et Aligot de l'Aubrac
- Suprême de pintade rôtie au thym
- 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-ends et jours fériés et uniquement le midi*

Entrée + plat du jour + dessert du jour . . . . .	17,5 €
Entrée + plat du jour OU plat du jour + dessert du jour . . . . .	15,5 €
Plat du jour . . . . .	13,5 €

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

Mini saucisse Aligot ou Haché d'Aubrac

—

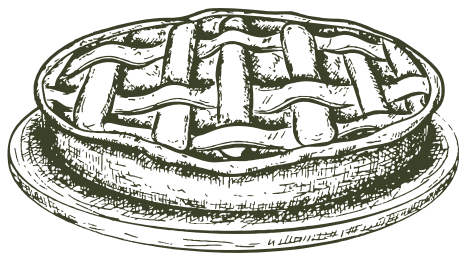
Boule de glace barbabapa ou brochette de chamalow sauce chocolat

—

Diabolo ou sirop

# DOUCEURS DE LÉONIE

Flan aux oeufs caramel . . . . .	5,5 €
Tarte aux fraises, crème pâtissière . . . . .	6 €
Mousse au chocolat noir et pépites de chocolat . . . . .	6,5 €
Baba au rhum arrosé à sa guise . . . . .	7,5 €
Fouace façon pain perdu, glace vanille et caramel beurre salé . . . . .	7,5 €
Clafoutis aux cerises (avec noyaux) . . . . .	7,5 €
Assiette 3 fromages (Roquefort, brebis et vache) . . . . .	7,5 €
Café gourmand flan aux oeufs caramel, mousse au chocolat, pâtisserie . . . . .	8,5 €
La profiterole et sa saucière de chocolat . . . . .	8,5 €
Planche fromages du coin : 7 fromages. . . . .	12 €



## 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

1 boule . . . . .	3,5 €
2 boules . . . . .	6 €
3 boules . . . . .	7,5 €
Café ou chocolat liégeois . . . . .	9,5 €
Coupe Léonie glace lait de brebis, glace vanille, éclat de gâteau à la broche . . . . .	9,5 €
Coupe Cévenole vanille, marron, crème de marron, chantilly . . . . .	9,5 €
Coupe Sergent sorbet poire, Eau de vie de poire . . . . .	9,5 €
Coupe pêches Melba avec pêches rôties au miel . . . . .	9,5 €

# VOTRE FIDÉLITÉ RÉCOMPENSÉE



## 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](http://www.leonie.restaurant)

S'inscrire / se connecter ici



## EN CE MOMENT CHEZ LÉONIE...

Planche à « Rousiguer » pour 3-4 personnes  
 Rumsteak Aubrac 200gr, Côte de cochon environ 350gr,  
 Pièces d'Agneau d'Aveyron environ 350gr, pilons de poulet . . . . . 89 €



## À PARTAGER

### Planche charcuterie tradition

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

### Planche mixte

Magret fumé et fricandeau maison, 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 coulant, charcuterie d'Aveyron, pommes sautées . . 18,9 €

\*Farçous : crêpe épaisse aux herbes, vert de blettes et ventrèche, garnies selon l'humeur de nos mamies !

## SALADES REPAS

### La Cocotte fumée

Salade, effiloché de poulet fumé, crème aux herbes, copeaux de Rodez, oignons confits, oeufs, tomates confites . . . 16,9 €

### L'Aveyronnaise

Salade, Roquefort Vernières, huile de noix, magret fumé maison, farçous, noix . 16,9 €

### La Pascade d'été

Pascade\*, rillettes de saumon, salade, tapenade d'olives noires, tomates confites, oignons confits . . . 16,9 €

### Tomates mozzarella d'Aveyron

Tomates anciennes 3 couleurs, mozzarella d'Aveyron, pesto basilic, pesto truffé . . . 16,9 €

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

## ENTRÉES

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

Pascade, rillettes de saumon et tapenade d'olives noires . . . . . 6,5 €

Chiffonnade de rôti de boeuf mayonnaise et fougasse tomatée . . 8,5 €

🌿 La tomate brousse (Tomate jaune ananas, brousse de brebis du Larzac, tomates confites, basilic, pesto vert, coulis tomate et crème balsamique) . . 9,5 €

🌿 Mousse Roquefort, fougasse aux oignons et croquant noix . . . . . 6,5 €

🌿 Plats végétariens

## PLATS

Toutes nos viandes sont françaises

Pièce de boeuf d'Aubrac en circuit court . . . . . Voir ardoise

Pièce d'Agneau d'Aveyron et jus d'ail . . . . . 21,5 €  
● Suggestion verre : Les Bruyères, AOP Terrasses du Larzac 7 €

Saucisse grillée et Aligot de l'Aubrac (supplément truffé + 1,5 €) . . 17,5 €  
● Suggestion verre : AOP Marcillac, Domaine de Laurens 4 €

Côte de cochon d'Aveyron et sa couenne grillée (environ 350 - 400g) . 20,5 €  
● Suggestion verre : Trescol, AOP Languedoc, Domaine de l'Aster 5 €

Suprême de pintade rôtie au thym . . . . . 17,5 €  
● Suggestion verre : Chardonnay, Domaine de la Combe St Paul 6 €

Cassolette de ris d'agneau à la Millavoise et pommes sautées . . . 21,5 €  
● Suggestion verre : Une et mille nuit, AOC Saint Chinian 7 €

Coufidou Millavois (daube de boeuf d'Aubrac) . . . . . 15,5 €  
● Suggestion verre : AOP Côtes de Millau, Domaine Cardabelle 3 €

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

Lasagnes à l'effiloché de boeuf d'Aubrac, Rodez, sauce tomate, crème d'ail 16,5 €  
● Suggestion verre : Domaine de Bias, IGP Aveyron 4 €

Tartare de boeuf d'Aubrac (coupé au couteau) à votre guise . . . . 18,5 €

Seiches persillées et aioli maison . . . . . 21,5 €  
● Suggestion verre : Picpoul, AOP Picpoul de Pinet 7 €

Goustal de brebis coulant, charcuterie d'Aveyron, pommes sautées . . 18,9 €  
● Suggestion verre : Gourmandise, AOP Languedoc 5 €

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

Planche à « Rousiguer » pour 3-4 personnes

Rumsteak Aubrac 200gr, Côte de cochon environ 350gr,

Pièces d'Agneau d'Aveyron environ 350gr, pilons de poulet . . . . . 89 €

### 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
- Fromagère
- Beurre maître d'Hôtel
- Poivre
- Aioli

