

## Pour patienter - Appetizers



Le pot de tapenade maison à partager	5,50
<i>Home made olive puree to share</i>	
La boîte de sardines "les Pitchounettes", les belles de Marseille	7,00
<i>Sardines from Marseille</i>	
6 Huîtres fines claires n°3 de Marennes (Gorichon)	14,00
<i>6 oysters from Marennes</i>	
Jambon ibérique de Cebo Campo (les 50 g) Spanish ham from cebo campo	13,00
Lomo ibérique (les 50 g) Dry spanish pork's filet	11,00
Foie gras de canard maison house made duck's liver	11,00

### De la ferme Beauregard à Marguerittes

from the Beauregard farm

Saucisson pur porc	5,00	Fromage de tête	5,00	Pâté aux cèpes	7,00
<i>dried sausage</i>		<i>head cheese</i>		<i>ceps mushrooms pâté</i>	

Assiette de charcuteries	12,00
<i>Pork butcher's meat</i>	
<i>(saucisson, pâté aux cèpes, fromage de tête)</i>	
<i>(dried ham and sausage, ceps mushrooms pâté, head cheese)</i>	



## Nos poissons - Fishes

Brandade de morue élaborée par notre chef Laurent Tabuce	14,00
<i>Home made brandade of salt cod</i>	
Pavé de morue sauce aioli	17,00
<i>Salt cod with aioli sauce</i>	
Gambas poêlées au piment d'Espelette	17,00
<i>Big prawns with spelette piment sauce</i>	

### Poissons nobles selon arrivage..... demandez à notre équipe

Ask the waiters to know the arrivals...



## Nos viandes - Meats

Pied de cochon de la ferme Beauregard grillé	14,00
<i>broiled pig's trotters from the Beauregard farm</i>	
Andouillette de la ferme Beauregard sauce moutarde à l'ancienne	15,00
<i>Small chitterlings sausage with mustard</i>	
Tête de veau sauce gribiche	14,00
<i>Calf's head with sauce gribiche</i>	
Foie de veau en persillade	22,00
<i>Calf's liver with chopped parsley and garlic</i>	
Steak Tartare race Aubrac (200g) (famille Senet à St Jean de Buèges)	16,00
<i>Tartare steak «Aubrac» 200gr</i>	
Filet de boeuf français, sauce Roquefort ou poivre (200g)	25,00
<i>Grilled tenderloin (200g) with Roquefort or pepper sauce</i>	
Tournedos aux morilles ou Rossini	28,00
<i>Filet mignon with morels or duck's liver pie</i>	

### Nos pièces de viandes mûrées (3 à 4 semaines)



Servies avec des pommes frites fraîches Served with french fried potatoes

Pavé de bœuf race Aubrac élevé par la famille Senet (250g)	22,00
<i>Grilled rump steak "Aubrac" (250g)</i>	
Entrecôte Salers/Charolais de la ferme du Cantal aux halles (250g)	27,00
<i>Sirloin steak Salers/Charolais (250g)</i>	
Côte de bœuf Salers de la ferme du Cantal aux halles (1kg)	65,00
<i>Rib of beef «Salers» from cantal form (1kg)</i>	



Michel Hermet  
Maitre Sommelier

## Menu du Terroir

ENTRÉE + PLAT + DESSERT : 23,00€

ENTRÉE : 7,00€ - PLAT : 14,00€

Consommé d'écrevisses au chou vert

*Cray fish consommé with green cabbage*

Cassiolette d'épinards aux cœurs de canard

*Spinach plate with duck's hearts*

Pied de cochon de la ferme Beauregard grillé

*Broiled pig's trotters from Beauregard farm*

Tête de veau sauce gribiche

*Calf's head with gribiche sauce*

Aiglefin à la crème de baies roses

*Fresh haddock with pink pepper cream*

Suggestion du Pâtissier

*day's pastry*

Crêpes au coulis d'agrumes

*pancakes with orange sauce*

Nougat glacé au coulis de framboise

*ice nougat with raspberry sauce*

## Formule Déjeuner\*

Lunch menu

15,00€

Entrée du jour  
+ Plat du jour  
+ 1 verre de vin

*starter of day  
+ main course of day  
+ 1 glass of wine*

\* excepté les jours fériés et le samedi

## Menu du Péquélet

Children's menu 12,00€

Steak haché race Aubrac

Pommes frites ou pâtes fraîches

La boule de glace au choix

Jus de pomme ou de raisin

*de M. et Mme AUVERGNE*

*à Saint Maurice*

## Menu du Mois de Décembre

ENTRÉE + PLAT + DESSERT : 30,00€

ENTRÉE : 9,00€ - PLAT : 20,00€

Soupe de poissons au salpicon de St-Jacques

*Fish soup with scallop salpicon*

Flan de foie gras aux vendanges tardives

*Duck's liver mousse with sweet white wine sauce*

Pâté lorrain

*House made country style meat from Lorraine*

Choucroute Alsacienne

*Garnished sauerkraut from Alsace*

Perdreau rôti aux châtaignes

*Roasted partridge with chestnuts*

Omble Chevalier cuit au four, sauce citron

*Char with lemon sauce*

Dessert au choix à la carte ou Plateau de fromages (supplément 4€)  
*dessert to choose à la carte cheese plate (with extra charge 4€)*

**Notre artisan boulanger :** M. ALLE - rue Fresque

## Nos fromages - Assorted cheese - 8,00€

Chariot de fromages de nos Provinces affinés

en provenance de notre fromager SYLVAIN des Halles.

## Le coin des gourmands - House made desserts

Fromage frais du Berry au coulis de framboise ou au miel	5,50
<i>Cottage cheese with honey or red fruits sauce</i>	
Minestrone de fruits frais à la menthe fraîche	6,00
<i>Fresh fruit salad with mint</i>	
Suggestion du pâtissier	6,00
<i>Day's pastry</i>	
Vacherin aux marrons	6,00
<i>Chetsnuts vacherin</i>	
Nougat glacé au coulis de framboise	6,00
<i>Ice nougat with raspberries sauce</i>	
Crêpes au coulis d'agrumes	6,00
<i>Pancakes with orange sauce</i>	
Crème brûlée à la vanille	7,00
<i>Custard with vanilla</i>	
Coupe glacée (café, vanille, chocolat)	6,00
<i>Ice cream (coffee, vanilla, chocolate)</i>	
Coupe glacée de nos garrigues (anis, lavande, miel)	6,00
<i>Ice cream (anise, lavender, honey)</i>	
Profiteroles au chocolat chaud	8,00
<i>Profiteroles with chocolate sauce</i>	
Colonel	8,50
<i>Lemon sherbet with vodka</i>	
Café Gascon : Armagnac, café, chantilly (sup. 2,5€ menu du mois)	10,00
<i>Armagnac, coffee, whipped cream</i>	

Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition à la caisse.



Prix nets en euros service compris  
Paiements acceptés : espèces et CB



Fermé le dimanche  
services de 12<sup>H</sup> à 14<sup>H</sup> et de 19<sup>H</sup> à 23<sup>H</sup>