

Pour patienter - Appetizers

Le pot de tapenade maison à partager 5,50
Home made olive puree to share

La boîte de sardines "les Pitchounettes", les belles de Marseille 7,00
Sardines from Marseille

De la ferme Beauregard à Marguerittes from the Beauregard farm

Saucisson pur porc 5,00
dried sausage
Jambon sec (12 mois minimum) 10,00
dried ham

Fromage de tête 5,00
head cheese
Pâté aux cèpes 7,00
ceps mushrooms pâté

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



Nos poissons - Fishes

Brandade de morue élaborée par notre chef Laurent Tabuce 14,00
Home made brandade of salt cod

Pavé de morue sauce aioli *Salt cod with aioli sauce* 17,00

Gambas poêlées au piment d'Espelette *Big prawns with spelette piment sauce* 17,00

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
broiled pig's trotters from the Beauregard farm

Tête de veau sauce gribiche *Calf's head with sauce gribiche* 14,00

Foie de veau en persillade *Calf's liver with chopped parsley and garlic* 22,00

Steak Tartare race Aubrac (200g) (famille Senet à St Jean de Buèges) 16,00
Tartare steak «Aubrac» 200gr

Filet de bœuf français, sauce Roquefort ou poivre (200g) 25,00
Grilled tenderloin (200g) with Roquefort or pepper sauce

Tournedos aux morilles ou Rossini *Filet mignon with morels or duck's liver pie* 28,00

Nos pièces de viandes maturées (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
Grilled rump steak "Aubrac" (250g)

Entrecôte Salers/Charolais de la ferme du Cantal aux halles (250g) 27,00
Sirloin steak Salers/Charolais (250g)

Côte de bœuf Salers de la ferme du Cantal aux halles (1kg) 65,00
Rib of beef «Salers» from cantal form (1kg)



Michel Hermet
Maître Restaurateur & Maître Sommelier

Menu du Terroir

ENTRÉE + PLAT + DESSERT : 23,00€

ENTRÉE : 7,00€ - PLAT : 14,00€

Moules de pleine mer gratinées en persillade
gratinated mussels with butter and garlic

Carpaccio de tête de veau tiède à la ciboulette
calf's head carpaccio with chives

Andouillette de la ferme Beauregard, sauce moutarde
small chitterling with mustard sauce

Pied de cochon de la ferme Beauregard grillé
broiled pig's trotters from Beauregard farm

Aile de raie aux câpres et au citron
boiled skate caper sauce with lemon

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 Pèquêt

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

Plats à emporter
Sur demande

Menu du Mois de Septembre

ENTRÉE + PLAT + DESSERT : 30,00€

ENTRÉE : 9,00€ - PLAT : 20,00€

Ceviche de maigre, vinaigrette exotique à la mangue
et au fruit de la passion

lean filet ceviche with mango and passion fruit dressing

Duo de foie gras frais et poêlé, chutney de figue
fresh and braised duck's liver with fig's chutney

Aumônière de jarret de veau à la moelle de bœuf
knuckle of veal with beef marrow

Filet de limande sole, petits coquillages et beurre blanc
lemon sole with shellfish and melted butter

Volaille de Bresse, sauce suprême
chicken from Bresse with cream sauce

Epaule d'agneau rôtie aux herbes de Provence (*cuisson basse température*)
roast shoulder of lamb with Provence herbs (*cooking low temperature*)

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

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
Cottage cheese with honey or red fruits sauce

Minestrone de fruits frais à la menthe fraîche 6,00
Fresh fruit salad with mint

Suggestion du pâtissier *Day's pastry* 6,00

Vacherin aux marrons *Chetsnuts vacherin* 6,00

Nougat glacé au coulis de framboise *Ice nougat with raspberries sauce* 6,00

Crêpes au coulis d'agrumes *Pancakes with orange sauce* 6,00

Crème brûlée à la vanille *Custard with vanilla* 7,00

Coupe glacée (café, vanille, chocolat) *Glaces des Alpes, Maître artisan glacier* 6,00
Ice cream (coffee, vanilla, chocolate)

Coupe glacée de nos garrigues (anis, lavande, miel) 6,00

Glaces des Alpes, Maître artisan glacier *Ice cream (anise, lavender, honey)*

Profiteroles au chocolat chaud *Profiteroles with chocolate sauce* 8,00

Colonel *Lemon sherbet with vodka* 8,50

Café Gascon : Armagnac, café, chantilly (sup. 2,5€ menu du mois) 10,00
Armagnac, coffee, whipped cream

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^H à 14^H et de 19^H à 23^H

