

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	
6 Huîtres fines claires n°3 de Marennes (Gorichon)	14,00
6 oysters from Marennes	
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
dried sausage		head cheese		ceps mushrooms pâté	
Assiette de charcuteries	12,00	Pork butcher's meat			
(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	17,00
Salt cod with aioli sauce	
Gambas poêlées au piment d'Espelette	17,00
Big prawns with spelette piment sauce	

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

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)	

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

Menu du Mois d'Octobre

ENTRÉE + PLAT + DESSERT : 30,00€

ENTRÉE : 9,00€ - PLAT : 20,00€

Velouté de potiron au foie gras ★ Avocat sauce Marie-Rose
pumpkin cream with duck's liver avocado with shrimps

★ Salade de crabe au pamplemousse sauce homardière
Crab's salad with grapefruit

Cabillaud gratiné à l'aioli ★ Bavette d'aloyau à l'échalote (Salers)
gratinated codfish with "aioli" Top sirloin with shallots

Demi pigeon rôti aux cèpes
Roasted half squab with flat mushrooms

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

★ et clin d'oeil au



1981

40 ans de restauration,

Michel Hermet,

l'anniversaire !

4 chefs, 10 étoiles, 4 semaines, 4 suggestions...



2021

du 1^{er} au 9 octobre : du chef Gilles GOUJON, l'Auberge du vieux puits à Fontjoncouse***

■ Filet de rouget barbet, pomme bonne bouche fourrée
d'une brandade à la cèbe en «Bullinada» écume de rouille au safran..... 30,00
Vin suggéré : Vin de France 2018, domaine la Cendrillon.....le verre 5,00

du 11 au 16 octobre : du chef Marc HAEBERLIN, l'Auberge de l'III à Illhauesern**

■ Saumon soufflé «Auberge de l'III»..... 30,00
Vin suggéré : AOC Alsace 2018, riesling, domaine Bott frères.....le verre 6,00

du 18 au 23 octobre : du chef Michel Kayser, Restaurant Alexandre à Garons**

■ Pièce de cochon de la ferme Beauregard rôtie et poitrine grillée
sauce gaçon civet à la Rome française..... 30,00
Vins suggérés : IGP Cévennes 2019 cuvée Templière, Domaine de Gournier/le verre 5,00
Aoc Costières de Nîmes 2016, cuvée JT Château de Nages.....le verre 6,00

du 25 au 30 octobre : du chef Glenn Viel, l'Oustau de Baumanière***

■ Gigot d'agneau de lait, gratin dauphinois..... 30,00
Vin suggéré : AOP les Baux de Provence 2013, l' Affectif
Domaine de Lozières Jean André Charial.....le verre 7,00

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.



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



Menu du Terroir

ENTRÉE + PLAT + DESSERT : 23,00€

ENTRÉE : 7,00€ - PLAT : 14,00€

★ Camembert frit aux airelles
fried camembert cheese with cranberries

★ Œufs pochés sauce vigneronne
poached eggs with red wine sauce

Pavé de saumon au curcuma et à la coriandre
salmon with turmeric and coriander

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

Gras-double au safran
Trip with saffran

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

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	6,00
Ice nougat with raspberries sauce	
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)	6,00
Glaces des Alpes, Maître artisan glacier 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	

AciffS.com - 04 66 222 223 - 10/2021