

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

Parfait de volaille (pour 2) 12,00
chicken 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) 20,00
Grilled rump steak "Aubrac" (250g)

Entrecôte Salers/Charolais de la ferme du Cantal aux halles (250g) 25,00
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)



Menu du Terroir

ENTRÉE + PLAT + DESSERT : 23,00€

ENTRÉE : 7,00€ - PLAT : 14,00€

«Pan con tomate», chorizo et caviar d'aubergines
Bread and tomatoe, chorizo, egg-plant puré

Couteaux en persillade
Razor clams with butter and parsley

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

Tête de veau sauce gribiche
Calf's head with sauce Gribiche

Joues de lotte sauce pêcheur et rouille
Monkfish' cheeks with fish sauce

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

Notre boulanger:

Frédéric CASTANEDA
(LE REFUGE DES SAVEURS)
rue du Cirque Romain.



Michel Hermet
Maître Restaurateur & Maître Sommelier

Plats à emporter
Sur demande

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 Péquêt

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 Septembre

ENTRÉE + PLAT + DESSERT : 30,00€

ENTRÉE : 9,00€ - PLAT : 20,00€

Terrine de foie gras maison, chutney de raisin et sirop de Cartagène
House made duck's liver with grape chutney

Noix de St Jacques rôties, mousseline aux truffes et poireaux
Scallops with truffle mashed potatoes and leeks

Carpaccio de bœuf charolais aux câpres et parmesan
French beef carpaccio with parmesan cheese and capers

La crevette géante sauce homardine au curry
Giant shrimp with curry sauce

Crêpinette de cochon de lait et sa côtelette, miel et figue
Sucking pig cutlet with honey and fig

Grenadin de veau Aubrac et pomme de terre
farci aux champignons de Paris
Veal tournedos, potatoe stuffed with 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€)

Nos fromages - Assorted cheese - 7,50€

Chariot de fromages de nos Provinces affinés en provenance de nos fromagers des Halles Sylvain et VERGNE M.O.F.

Le coin des gourmands - House made desserts -

Faisselle 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

