

Nos vins du mois servis au verre



	15cl verre	46cl pichet	75cl bouteille
BLANCS			
<i>Vin de France 2021 Nuance, Domaine la Cendrillon</i>	5	16	25
<i>IGP Cévennes 2021 (Chardonnay/Viognier) Les Capelans, Vignoble Michel Hermet</i>	4	13	20
<i>IGP Val de Montferrand 2021, Joseph, Augustins</i>	6	20	30
<i>AOC Saumur 2022, Argile, Château du Hureau</i>	7	22	35
<i>AOC Mâcon Lugny les Crays 2022, Joseph Drouhin</i>	7	22	35
<i>AOC Alsace Pinot Gris 2022, Albert Mann</i>	7	22	35
<i>IGP Cévennes 2021, Viognier moelleux, Domaine de Gournier</i>	5		
ROSÉ			
<i>IGP Cévennes 2022, Domaine de Gournier</i>	4	13	20
<i>AOC Côtes de Provence 2021, By Ott</i>	7	22	35
ROUGES			
<i>IGP Cévennes 2022, (Merlot), Le Roc, Vignoble Michel Hermet</i>	4	13	20
<i>Vin de France "Cerise", Bernard Gripa</i>	6	20	30
<i>AOC Costières de Nîmes, sélection du moment</i>	6	20	30
<i>IGP Crozes Hermitage 2022, H et P Villa</i>	8	24	40
<i>AOC Saint-Mont 2017, le Faîte, Plaimont</i>	7	22	35
<i>AOC Cheverny 2022, tradition, Ph Sauger</i>	6	20	30

Menu du Mois à 32,00€

ENTRÉE : 9,00€ - PLAT : 21,00€

Panaché de coquillages (huîtres, moules, bulots)
Seafood plate (oysters, mussels, whelks)

Bouchée à la reine au veau et aux cèpes
Puff pastry case with savoury creamed veal



Magret de canard aux baies roses
Breast of duck with pink pepper

Aile de raie grenobloise
Fried skate with lemon and capers



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

Menu du Terroir à 25,00€

ENTRÉE : 7,00€ - PLAT : 15,00€

Œufs pochés sauce vigneronne
Poached eggs with red wine sauce



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

Pot au feu
Beef and vegetables stew



Nougat glacé au coulis de framboise
Ice nougat with raspberry sauce

Crêpes au coulis d'agrumes
Pancakes with orange sauce

Suggestion du pâtissier
Day's pastry

Menu du Pèquélet

Children's menu 13,00€

Steak haché race Aubrac
Pommes frites ou Tagliatelle

La boule de glace au choix

Jus de pomme ou de raisin

de M. et Mme AUVERGNE à Saint Maurice

*Formule Déjeuner**

Lunch menu 16,00€

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

Entrées Starters



© photo KARIMA M

Le pot de tapenade maison à partager Home made olive puree to share	5,50
Assiette de charcuteries du Mont Pilat (Maison Duculty) (Saucisse sèche, jambon, poitrine séchée, coppa) cold meats plate (dried sausage, ham, breast and coppa)	13,00
Jambon ibérique de Cebo Campo (les 50 g) Spanish ham from cebo campo	13,00
6 Huitres fines de claires N° 3 de Marennes (Gorichon) 6 oysters N°3 from Marennes	14,00
Moules au beurre persillé Gratinated mussels with butter and parsley	9,00
Salade aux gésiers de canard Salad of duck's gizzard	9,00
Flan de chèvre en salade Goat cheese flan with salad	7,00
Oeufs durs mayonnaise Hard boiled eggs with mayonnaise sauce	5,00
Harengs pomme à l'huile Bismarck herring with potatoes	8,00
Cassolette d'escargots en persillade Snails with butter and parsley	11,00

Nos poissons - Fishes

Brandade de morue élaborée par notre chef Laurent Tabuce, servie avec salade verte 16,00
Home made brandade of salt cod, served with green salad

Pavé de morue sauce aioli 18,00
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 15,00
broiled pig's trotters from the Beauregard farm

Andouillette de la ferme Beauregard sauce moutarde à l'ancienne 16,00
Small chitterlings sausage with mustard

Tête de veau sauce gribiche 15,00
Calf's head with sauce gribiche

Foie de veau (français) de la ferme du Cantal aux Halles, en persillade 24,00
Calf's liver with chopped parsley and garlic

Steak Tartare race Aubrac (200g) (famille Senet à St Jean de Buèges) 18,00
Tartare steak «Aubrac» 200gr

Filet de boeuf français, sauce Roquefort ou poivre (200g) 29,00
Grilled tenderloin (200g) with Roquefort or pepper sauce

Tournedos aux morilles ou Rossini 35,00
Filet mignon with morels or duck's liver pie

Pavé de bœuf race Aubrac élevé par la famille Senet (200g) 22,00
Grilled rump steak "Aubrac" (200g)



Nos fromages - Assorted cheese - 10,00€

Chariot de fromages de nos Provinces affinés
en provenance de notre fromager SYLVAIN des Halles.

Notre artisan boulanger : M. ALLE - rue Fresque



Le coin des gourmands - House made desserts

Fromage frais du Berry au coulis de framboise ou au miel <i>Cottage cheese with honey or red fruits sauce</i>	6,00
Poire pochée aromatisée à la cannelle et à la badiane <i>Poached pear with cinnamon and anise</i>	7,00
Suggestion du pâtissier <i>Day's pastry</i>	6,00
Vacherin aux marrons <i>Chetsnuts vacherin</i>	6,00
Nougat glacé au coulis de framboise <i>Ice nougat with raspberries sauce</i>	6,00
Crêpes au coulis d'agrumes <i>Pancakes with orange sauce</i>	6,00
Crème brûlée à la vanille <i>Custard with vanilla</i>	7,00
Baba au Rhum <i>Sponge cake steeped un rum</i>	8,00
Coupe glacée (café, vanille, chocolat) <i>Glaces des Alpes, Maître artisan glacier Ice cream (coffee, vanilla, chocolate)</i>	7,00
Coupe glacée de nos garrigues (anis, lavande, miel) <i>Glaces des Alpes, Maître artisan glacier Ice cream (anise, lavender, honey)</i>	7,00
Profiteroles au chocolat chaud <i>Profiteroles with chocolate sauce</i>	9,00
Colonel <i>Lemon sherbet with vodka</i>	8,50
Café Gascon : Armagnac, café, chantilly (sup. 2,5€ menu du mois) <i>Armagnac, coffee, whipped cream</i>	10,00

Apéritifs

Cocktail maison 9,00 <i>(crème de pêche, cointreau, jus d'orange, crémant de Limoux)</i>	Manzanilla 5,00
Spritz 11,00	Américano maison 5,50
Muscato de Rivesaltes, Château de Rey 6,00	Coupe de Bulle de Blanquette de Limoux (10cl) 5,00
Banyuls ou Maury 6,00	Coupe de champagne (10cl) 10,00
Banyuls ou Maury hors d'âge 10,00	Kir royal 12,00
Kir ou Communard 4,00	Porto 10 ans d'âge 10,00
Myro <i>(vin rosé, crème de myrtilles)</i> 4,00	Scotch 7,00
Suze, Campari, Martini 4,00	Bourbon, Jack Daniels 8,00
Pastis 51, Ricard 4,00	Single malt 10 ans d'âge 12,00

Vins de desserts - Our desserts wines

Cartagène de Patrick Auvergne (St Maurice de Cazevielle) 4,00	AOC Banyuls grand cru doux paillé hors d'âge, Caves de l'Etoile 10,00
AOC Muscat de Rivesaltes, Château de Rey 6,00	AOC Maury, sélection du moment 6,00
AOC Banyuls rimage, Caves de l'Etoile 6,00	AOC Maury 15 ans d'âge 10,00

Digestifs (4cl)

Marc de Banyuls 7,00	Liqueurs :
Cognac VSOP 9,00	Chartreuse Verte et Jaune 8,00
Cognac XO 13,00	Chartreuse Cuvée du Centenaire 10,00
Bas Armagnac VSOP Ch. de Laubade 9,00	Chartreuse Verte VEP 13,00
Bas Armagnac hors d'âge Ch. de Laubade 13,00	Autres Liqueurs : 7,00
Marc de Bourgogne égrappé 8,00	Cointreau, Grand Marnier, Bailey's,
Calvados 3 ans d'âge 8,00	Génépi des Pères Chartreux, Limoncello,
Rhums :	Marie Brizard, Get 27, Get 31
Rhum agricole blanc MSE <i>(Martinique)</i> 10,00	Eaux de vie d'Alsace :
Havana club 7 ans <i>(Cuba)</i> 10,00	Poire williams, framboise, kirsch, quetsche,
Fortin Heroica <i>(Paraguay)</i> 10,00	mirabelle, marc de Gewurztraminer 8,00
Depaz hors d'âge XO <i>(Martinique)</i> 12,00	
Rhum Agricole Trois Rivières <i>(Martinique)</i> 12,00	
La Mauny Rhum agricole,	
Le Nouveau Monde <i>(Martinique)</i> 19,00	

A la pression Bière d'Alsace, Meteor 3,50

Jus de fruits, sodas 3,50

Jus d'orange, de tomate, de pomme,
de raisins, d'abricot,
Sodas

Eaux minérales 1/2 litre litre

Vittel, eau de Perrier 4,00 6,00
Chateldon 7,00

Boissons chaudes

Cafés - Coffees

Café pur arabica, décaféiné Coffee 2,50
Capuccino 5,50
Café gourmand **The greedy coffee** 7,00
(supplément 2,5€ pour le menu du mois)
Café gascon (Armagnac, café, chantilly) 10,00
Armagnac, coffee, whipped cream

Infusion, Thé de Ceylan 3,00