

Nos vins du mois servis au verre



	15cl verre	46cl pichet	75cl bouteille
BLANCS			
<i>IGP Cévennes 2020, les Capelans (Chardonnay/Viognier), Vignoble Michel Hermet</i>	4	13	20
<i>IGP Cévennes 2021, cuvée Stella, Mas Brès</i>	5	15	25
<i>AOC Costières de Nîmes, sélection du moment</i>	6	16	30
<i>AOC Jurançon sec 2020, Gros Manseg, la Petite Hours</i>	5	15	25
<i>AOC Mâcon-Vergisson 2019, la Roche, Domaine Roger Lassarat</i>	6	18	30
<i>AOC Limoux 2017, Chardonnay, Clocher d'Alet les Bains (Haute Vallée) Caves du Sieur d'Arques</i>	9	27	45
ROSÉ			
<i>AOC Languedoc Pic Saint-Loup 2021, les Bambins, Les Augustins</i>	5	15	25
<i>AOP Côtes de Provence 2020, By Ott</i>	6	18	30
ROUGES			
<i>IGP Cévennes 2019 (Merlot), le Roc, Vignoble Michel Hermet</i>	4	13	20
<i>AOP Lirac 2015, Domaine Castel Oualou</i>	5	15	25
<i>AOC Cahors 2020, Malbec, Domaine Juvéniles</i>	5	18	25
<i>AOP Minervois 2019, Cuvée Jean Miquel, Domaine Barroubio</i>	5	15	25
<i>AOC Côte de Brouilly 2017, Foudre N°5, Perroud</i>	6	16	28
<i>AOC Saint-Emilion 2015, Château La Rose Bigaroux</i>	7	21	35

Menu du Mois

ENTRÉE + PLAT + DESSERT : 30,00€

ENTRÉE : 9,00€ - PLAT : 20,00€

Cassolette d'escargots et pied de cochon

Snails and pig's trotters with red wine sauce

Bisque d'étrilles (petits crabes) au céleri

Crab's soup with celery



Fruits de mer de Méditerranée en risotto

Mediterranean seafood risotto

Trilogie de viandes à la réduction de Banyuls (cochon, veau, agneau)

Meats trilogy (pig, veal, lamb) with Banyuls 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€)

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 Terroir

ENTRÉE + PLAT + DESSERT : 23,00€

ENTRÉE : 7,00€ - PLAT : 14,00€

Terrine de pot au feu en gelée

Terrine from beef and vegetable stew with jelly

Croustillant de Roquefort aux poires

Crusty with Roquefort and pears



Pied de porc de la ferme Beauregard grillé

Broiled pig's trotters from Beauregard farm

Choux farci sauce vin rouge

Stuffed cabbage with red wine sauce

Brandade de dorade Sebaste à l'ail en chemise

Dorado puré with garlic



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

Menu du Piquélet

Children's menu 12,00€

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

Pour patienter Appetizers

Le pot de tapenade maison à partager Home made olive puree to share	5,50
Sardines à l'huile d'olive Sardine in olive oil	7,00



© photo KARIMA M



Entrées Starters

De la ferme Beauregard à Marguerittes

from the Beauregard farm

Saucisson pur porc dried sausage.....	5,00
Fromage de tête head cheese.....	5,00
Pâté aux cèpes ceps mushrooms pâté.....	7,00
Assiette de charcuteries Pork butcher's meat..... (saucisson, pâté aux cèpes, fromage de tête) (dried ham and sausage, ceps mushrooms pâté, head cheese)	12,00
Jambon ibérique de Cebo Campo (les 50 g) Spanish ham from cebo campo	13,00
Foie gras de canard maison House made duck's liver	17,00
Moules gratinées en persillade..... Gratinated mussels with butter and parsley	9,00
Flan de courge et potiron aux fruits secs Vegetable marrow flan with dry fruits	7,00
Entrée au choix du menu Terroir Starter from menu Terroir	7,00
Entrée au choix du menu du Mois Starter from menu du Mois	9,00

Nos poissons - Fishes

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



Plat au choix du menu Terroir <i>Starter from menu Terroir</i>	14,00
Plat au choix du menu du Mois <i>Starter from menu du Mois</i>	20,00



Nos viandes - Meats

Pied de cochon de la ferme Beauregard grillé broiled pig's trotters from the Beauregard farm	14,00
Andouillette de la ferme Beauregard sauce moutarde à l'ancienne Small chitterlings sausage with mustard	15,00
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) Tartare steak «Aubrac» 200gr	17,00
Filet de bœuf français, sauce Roquefort ou poivre (200g) Grilled tenderloin (200g) with Roquefort or pepper sauce	29,00
Tournedos aux morilles ou Rossini..... Filet mignon with morels or duck's liver pie	33,00

**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 (200g) Grilled rump steak "Aubrac" (200g)	22,00
Entrecôte Aubrac, les Terroirs du Boucher aux halles (350g) Sirloin steak Salers/Charolais (350g)	29,00
Côte de bœuf Salers de la ferme du Cantal aux halles (1kg) Rib of beef «Salers» from cantal farm (1kg)	65,00



© photo KARIMA.M

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 Cottage cheese with honey or red fruits sauce	6,00
Pomme reinette du Vigan sur son sablé et crumble, sauce au caramel beurre salé..... Apple from Le Vigan with caramel and salted butter sauce	6,00
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 Ice cream (coffee, vanilla, chocolate)	7,00
Coupe glacée de nos garrigues (anis, lavande, miel) Glaces des Alpes, Maître artisan glacier Ice cream (anise, lavender, honey)	7,00
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) Armagnac, coffee, whipped cream	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 Muscato 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	Rhums :
Cognac VSOP 9,00	Rhum agricole blanc MSE <i>(Martinique)</i> 10,00
Cognac XO 13,00	Havana club 7 ans <i>(Cuba)</i> 10,00
Bas Armagnac VSOP Ch. de Laubade 9,00	Fortin Heroica <i>(Paraguay)</i> 10,00
Bas Armagnac hors d'âge Ch. de Laubade 13,00	Depaz hors d'âge XO <i>(Martinique)</i> 12,00
Calvados 12 ans d'âge 12,00	Rhum Agricole Trois Rivières <i>(Martinique)</i> 12,00
Marc de Bourgogne égrappé 8,00	La Mauny Rhum agricole, Le Nouveau Monde <i>(Martinique)</i> 19,00
Eaux de vie d'Alsace :	Liqueurs : Cointreau, Grand Marnier, Généri des Pères Chartreux, Chartreuse, Limoncello, Marie Brizard, Get 27, Get 31, Bailey's 8,00
Poire williams, framboise, kirsch, quetsche, mirabelle, marc de Gewurztraminer 8,00	

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 Dilmah 3,00