

Entrées Starters

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 “Les Pitchounettes” Les Belles de Marseille”	
Assiette de charcuteries du Mont Pilat (Maison Duculty)	13,00
(Saucisse sèche, jambon, poitrine séchée, coppa)	
cold meats plate (dried sausage, ham, breast and coppa)	
Jambon ibérique de Cebo Campo (les 50 g)	13,00
Spanish ham from cebo campo	
6 Huitres fines de claires N° 3 de Marennes (Pattedoie)	14,00
6 oysters N°3 from Marennes	
Moules au beurre persillé	9,00
Gratinated mussels with butter and parsley	
Salade aux gésiers de canard	9,00
Salad of duck’s gizzard	
Flan de chèvre en salade	7,00
Goat cheese flan with salad	
Oeufs durs mayonnaise	5,00
Hard boiled eggs with mayonnaise sauce	
Harengs pomme à l’huile	8,00
Bismarck herring with potatoes	
Cassolette d’escargots en persillade	11,00
Snails with butter and parsley	
Entrée au choix du menu Terroir	7,00
Starter from menu Terroir	
Entrée au choix du menu du Mois	9,00
Starter from menu du Mois	



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)	
Côte de bœuf “Salers” de la ferme du Cantal (850g)	70,00
Rib of beef “Salers” (850g)	

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



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 aïoli	18,00
Salt cod with aïoli sauce	
Gambas poêlées au piment d’Espelette	17,00
Big prawns with spelette piment sauce	

Poissons nobles selon arrivage... voir notre ardoise
See on the blackboard



Plat au choix du menu Terroir	15,00
Plate from menu Terroir	
Plat au choix du menu du Mois	21,00
Plate from menu du Mois	



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	6,00
Cottage cheese with honey or red fruits sauce	
Nage de fraises au vin rosé aromatisé	7,00
Strawberries in flavored pink wine	
Suggestion du pâtissier	6,00
Day’s pastry	
Vacherin aux marrons	7,00
Chetsnuts vacherin	
Nougat glacé au coulis de framboise	6,00
Ice nougat with raspberries sauce	
Crêpes au coulis d’agrumes	6,00
Pancakes with orange sauce	
Crème brûlée à la vanille	7,00
Custard with vanilla	
Baba au Rhum	8,00
Sponge cake steeped un rum	
Coupe glacée (café, vanille, chocolat)	7,00
Ice cream (coffee, vanilla, chocolate)	
Coupe glacée de nos garrigues (anis, lavande, miel)	7,00
Ice cream (anise, lavender, honey)	
Profiteroles au chocolat chaud	9,00
Profiteroles with chocolate sauce	
Colonel	8,50
Lemon sherbet with vodka	
Café Gascon : Armagnac, café, chantilly (sup. 2,5€ menu du mois)	10,00
Armagnac, coffee, whipped cream	



Chef de cuisines : Laurent TABUCE

Directeur de salle : Stéphane GUERIN



Michel Hermet
Maître Sommelier

L'équipe du Wine Bar vous accueille avec plaisir et volonté de vous satisfaire dans un esprit " Brasserie " privilégiant Qualité, Authenticité et Convivialité.

Autour d'une cuisine enjouée, les produits de la Terre et de la Mer, fruit du travail de nos talentueux producteurs et vignerons passionnés, ont été choisis pour égayer vos papilles et vous offrir quelques instants gourmands.

Que l'appétit soit joyeux et la soif apaisante !



Menu du Terroir à 25,00€

ENTRÉE : 7,00€ - PLAT : 15,00€

Velouté de moules au curry

Mussels soup with curry

ou

Tian d'aubergines à la nîmoise

Egg-plants with tomato sauce



Pied de cochon de la ferme Beauregard grillé

Broiled pig's trotters from Beauregard farm

ou

Ballotine de volaille aux poivrons grillés

Chicken ballotine with grilled peppers



Nougat glacé au coulis de framboise

Ice nougat with raspberry sauce

ou

Crème renversée au caramel, Chantilly

Caramel custard with Chantilly

ou

Suggestion du pâtissier

Day's pastry

Menu du Mois à 32,00€

ENTRÉE : 9,00€ - PLAT : 21,00€

Filet de rouget et tartare de tomate au basilic

Red mullet fillet and tomato tartare with basil

ou

Rillettes de lapin aux pistaches

Rabbit potted meat with pistachios



Crevette géante au safran

great shrimp with saffron sauce

ou

Ris d'agneau aux asperges du pays

Lamb's sweetbread with asparagus



Dessert au choix à la carte

dessert to choose à la carte

ou

Plateau de fromages (supplément 4€)

cheese plate (with extra charge 4€)

Menu du Péquêt

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



FERMÉ le DIMANCHE - SERVICES de 12^H à 14^H et de 19^H à 22^H30

Prix nets service compris - Paiements acceptés : espèces et CB

Tournez SVP →