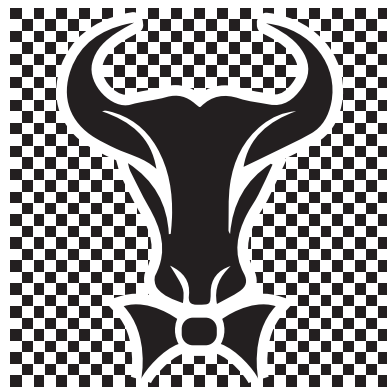


L'AVEYRONNAIS



LES 10 COMMANDEMENTS

1

UN SEUL PAYS TU ADORERAS,
L'AUBRAC NATURELLEMENT

6

L'AMOUR DE NOTRE LAGUIOLE ET
DE NOTRE ALIGOT TU GARDERAS,
AFIN DE VIVRE LONGUEMENT

2

AU LAGUIOLE FIDÉLITÉ TU JURERAS ET
À NOTRE ALIGOT ÉGALEMENT

7

DES FROMAGES DE NOS VOISINS,
POINT TROP CURIEUX TU NE SERAS,
MAIS DU LAGUIOLE TU SERAS FIER,
TRÈS JUSTEMENT

3

POUR DÉGUSTER LAGUIOLE ET
ALIGOT, DIMANCHE NE SUFFIRA PAS,
ÉVIDEMMENT

8

SUR LA RÉALITÉ DU LAGUIOLE ET
SUR LE FIL DE L'ALIGOT JAMAIS TU
NE TRANSIGERAS, NI NE TRICHERAS,
AUCUNEMENT

4

LES TRADITIONS DE NOS AÏEUX TU
HONORERAS, AFIN DE FAIRE VIVRE LA
CULTURE DE NOTRE PAYS D'AUBRAC,
ÉTERNELLEMENT

9

L'OEUVRE DE CHAIR POINT TU NE
DÉDAIGNERAS, AVEC LAGUIOLE ET
ALIGOT TA VIGUEUR CONSERVERAS,
ASSURÉMENT

5

NOTRE BELLE NATURE, JAMAIS TU NE
TUERAS, SON PROTECTEUR TU SERAS,
VOLONTAIREMENT

10

LES RECETTES D'AUTRUI POINT TU NE
CONVOITERAS, NOTRE ALIGOT TOUJOURS
TU FILERAS, JALOUSEMENT

L'AVEYRONNAIS

ENTRÉE & PLAT OU PLAT & DESSERT 28.90

A COMPOSER PARMIS LES PLATS
PRÉCÉDÉS DU SYMBOLE

FORMULE ALIGOT

19.90

ALIGOT SAUCISSE

+

SALADE VERTE

+

FROMAGE BLANC À LA CREME DE MARRON

ENTRÉE, PLAT ET DESSERT

35.90

À COMPOSER PARMIS LES PLATS
PRÉCÉDÉS DU SYMBOLE 

LE PETIT BERGER

(JUSQU'À 10 ANS)

9.90

SAUCISSE OU STEAK HACHÉ

FRITE OU ALIGOT

+

1 JUS DE FRUITS

+

1 BOULE DE GLACE

RESTAURANT L'AVEYRONNAIS

OUVERT 7J/7
12H/14H45 - 19H/22H45

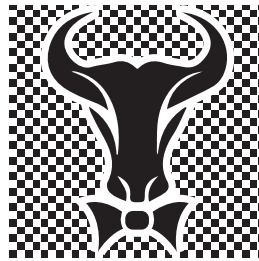
INFOS/RESERVATIONS :

04 67 12 22 43






contact@restaurant-laveyronnais.fr

SUIVEZ NOUS





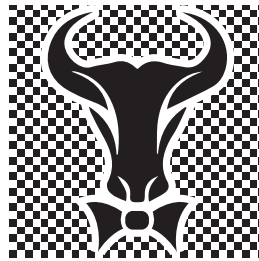
EN ATTENDANT LA SUITE

Le saucisson entier à partager	11.00
L'assiette de jambon cru	11.00
 Les farçons	9.90
<i>beignets de blettes à la viande hachée de porc</i>	
 Les croquettes d'aligot panées et sauce aigre douce	9.90
 L'assiette d'Os à moelle	10.00
 Le pérail de brebis rôti au four, mouillettes de pain et salade verte	12.00
 La terrine de campagne aveyronnaise	9.90
Assiette de charcuterie pour 1 personne ou à grignoter	14.90
Assiette de foie gras Maison	17.90
<i>pain d'épices et confiture de figues</i>	

VÉRITABLES SALADES REPAS

Base des salades : salade, tomates, oignons

La Caesar.....	17.90
<i>filet de poulet pané, croutons, parmesan et sauce caesar</i>	
La fermière.....	18.90
<i>magret de canard fumé, foie gras et gésiers</i>	
La poissonnière	17.90
<i>tranches de saumon fumé, gambas et lamelles de seiche</i>	
La Larzac.....	17.90
<i>jambon cru, roquefort, noix et poire</i>	
L'Aveyronnaise.....	17.90
<i>fromage de Laguiole, brebis pané au four et noix</i>	
La Végétarienne.....	17.90
<i>aubergines, poivrons, carottes, champignons, emmental et oeuf dur</i>	



LE BŒUF

La Brochette, 250g.....	20.90
<i>taillée dans l'aiguillette de rumsteck</i>	
Le Carpaccio de rond de gîte	18.90
<i>émincé de boeuf cru mariné</i>	
Le Faux filet race aubrac.....	24.90
Le faux filet maturé par nos soins	26.90
Le filet aubrac	29.90
<i>Façon rossini : accompagné d'une tranche de pain grillée et d'une escalope de foie gras poellé..... + 4.90</i>	
Le tartare, 180g	19.90
<i>coupé au couteau et préparé par nos soins</i>	
La côte de Boeuf à partager, 1.5 kg	98.00
<i>race aubrac et Os à moelle</i>	
Maturée 60 jours minimum	+16.00

LES BURGERS

au pain BIO

Effet XL double steak + 5.00

MAC Aligot	19.90
<i>steak haché de boeuf, salade, oignons, tomates, galette d'aligot pané</i>	
MAC Roquefort.....	19.90
<i>steak haché de boeuf, salade, oignons, tomate, tranche de roquefort, jambon cru</i>	
MAC Foie Gras	20.90
<i>steak haché de boeuf, salade, tomate, foie gras poêlé, compotée d'oignons</i>	
MAC Veau	19.90
<i>steak haché de veau, salade, fromage de laguiole, compotée d'oignons</i>	

LE COCHON

L'aligot saucisse.....	17.40
<i>saucisse de porc coupée au couteau, petite salade</i>	
L'andouillette 5A.....	19.90
<i>et sauce moutarde à l'ancienne</i>	
La côte capeline grillée avec couenne	20.90

L'AGNEAU

L'épaule confite	22.90
Les tripoux.....	16.90
<i>panse d'agneau et sauce au vin blanc</i>	

LE VEAU

Le pavé Label Rouge	20.90
<i>taillé dans la longe et sauce girolles</i>	
Le foie en persillade.....	18.90
Les rognons flambés	19.90

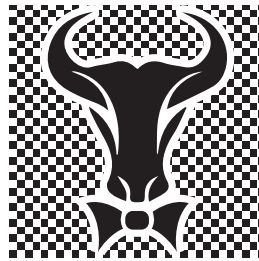
LE CANARD

Le magret entier grillé.....	25.00
Le magret entier façon rossini.....	29.90









L'INTRUS

Le poisson frais du moment.....	24.90
Le pavé de saumon à l'unilatéral.....	22.90

1. Choisissez votre plat
 2. Choisissez votre garniture : aligot, frites maison ou salade verte
 3. Choisissez votre sauce maison : roquefort, poivre, bearnaise ou moutarde à l'ancienne
- Garniture supplémentaire : 5.00
Sauce supplémentaire : 2.00



FROMAGES ET DOUCEURS

	Plateau de fromages (<i>prix par personne</i>)	12.00
	<i>sélection de fromages affinés</i>	
	Café ou Thé Gourmand	9.90
	Flaune aveyronnaise maison	8.90
	<i>flan pâtissier à la brousse de brebis et fleur d'oranger</i>	
	Gâteau à la broche revisité	8.90
	Poire pochée au vin, sauce chocolat	8.90
	Crème brûlée maison légèrement vanillée et cassonade	8.90
	Mousse au Chocolat maison	8.90
	Moelleux au chocolat et coeur coulant Châtaigne maison	8.90
	<i>servi tiède avec de la glace vanille</i>	
	Tarte Tatin aux pommes maison	8.90
	<i>servie tiède et boule de glace caramel</i>	
	Baba au rhum (2cl)	8.90
	Profiterolles	8.90
	<i>choux pâtissier, glace vanille, chocolat chaud et crème chantilly</i>	






COUPES GLACÉES

	L'Aveyronnaise	8.90
	<i>glace vanille, glace caramel beurre salé, gâteau à la broche, crème chantilly</i>	
	After eight	8.90
	<i>glace chocolat et menthe chocolat, crème chantilly</i>	
	Banana Split	8.90
	<i>banane, glace chocolat, vanille et fraise, crème chantilly</i>	
	Chocolat liégeois	8.90
	<i>glace vanille et chocolat, coulis de chocolat chaud, crème chantilly</i>	
	Café liégeois	8.90
	<i>glace vanille, glace café, espresso, crème chantilly</i>	
	Dame Blanche	8.90
	<i>glace vanille, coulis de chocolat chaud, crème chantilly</i>	
	Pêche Melba	8.90
	<i>glace vanille, fruits frais, coulis de fruits rouges, crème chantilly</i>	
	Colonel	9.90
	<i>glace citron et vodka (2 cl)</i>	

Glace 1 boule : 3.00 / Glace 2 boules : 4.50 / Glace 3 boules : 6.00
Supplément chantilly : 2.00

LES BOISSONS...

...MADE IN AVEYRON

 Limonades artisanales «La Délicieuse» 27,5 cl.....	5.20
 Colt Cola 27,5 cl.....	5.00
 Bière Sabetz Que Leu 33 cl.....	5.50
 Bière Mandala IPA 33 cl.....	5.50
 Bière 25EBC 33 cl.....	5.50
Bière bouteille du moment 33 cl.....	5.50
Pastis des HOMS 2 cl.....	3.20
Chantelune Gentiane 6 cl.....	5.00
Eau de vie de Gratte Cul 4 cl.....	10.00
Eau de vie de Prunelle 4 cl.....	10.00

...DES AUTRES

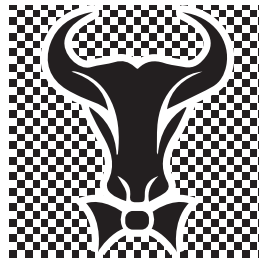
Perrier, Pepsi, Pepsi Max 33 cl.....	3.95
Orangina, Schweppes, Ice Tea, jus ou nectar de fruits 25 cl.....	3.95
Vittel ou Badoit 50 cl / 1 l.....	3.50 / 5.50
Pression Blonde 25 cl / 50 cl.....	3.50 / 6.00
Pression du moment 25 cl / 50 cl.....	4.00 / 7.50
Desperados 33 cl.....	4.90
Ricard, 51 2 cl.....	3.00
Noilly prat, Suze, Martini, Porto, Muscat, Campari 6 cl.....	4.50
Kir Vin Blanc 12,5 cl.....	4.50
Kir Champagne 12,5 cl.....	8.50
Coupe de Champagne 12,5 cl.....	8.50
Vodka, GET, Whisky, Rhum, Cognac, Armagnac, Calvados, Cointreau 4 cl.....	7.90
Digéstitif supérieur : voir carte	

LES COCKTAILS

Mojito.....	9.90
<i>rhum (6 cl), citron vert, menthe fraîche, cassonade et eau gazeuse</i>	
Sex on the Beach.....	9.90
<i>vodka (6 cl), crème de pêche, jus de cranberries et d'orange</i>	
Caipiroska.....	9.90
<i>vodka (6 cl), citron vert, cassonade et Angustura</i>	
Cosmopolitain.....	9.90
<i>vodka (6 cl), cointreau, jus de cranberries et de citron</i>	


LES BOISSONS CHAUDES

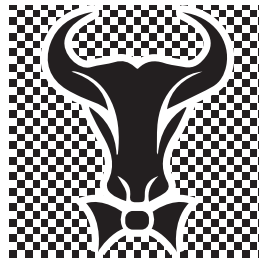
Café Espresso, Déca, Noisette.....	2.30
Double Espresso, Chocolat Chaud, Café crème.....	3.50
Café Viennois, cappuccino.....	3.90
Irish Coffee.....	8.90
Thé, tisane.....	3.50



LE VIN

ROUGES

	Verre 12,5 CL	Pichet 25 CL	Pichet 50CL	Bouteille
Cuvée de l'Aveyronnais	5.00	8.50	16.00	22.00
Vin de pays de l'herault, 100% merlot				
Mas D'agamas	5.00	8.00	15.00	23.00
IGP Hérault Syrah, Grenache				
Domaine La Croix Belle Carignole	5.00	8.00	15.00	23.00
IGP Côtes de Thongue Syrah, Merlot & Carignan				
Chateau Mire-l'étang	5.00	8.00	15.00	24.00
AOC Languedoc, La clape Syrah, Mourvèdre & Grenache noir				
Domaine Aerien	5.00	8.00	15.00	24.00
AOC Pic Saint Loup Syrah, Grenache & Mourvèdre				
Domaine de l'Arbussele	5.00	8.00	15.00	24.00
AOP faugères Syrah, carignan & grenache				
Domaine Saint Andrieu	6.50	11.50	20.00	28.00
AOC Côteaux du Languedoc, Vallongue Montpeyroux Carignan, Grenache & Syrah				
 Cuvée Emotion	6.50	12.50	24.00	32.00
AOC Terrasses du Larzac, Le Mas de l'écriture BIO Assemblage Syrah, Grenache complété par Cinsault, Carignan & Mourvèdre				
Hortus Bergerie	8.00	14.00	26.00	33.00
AOC Pic Saint Loup Mourvèdre, Grenache & Syrah				
Château Puech Haut Prestige				35.00
AOP Languedoc Syrah & Grenache				
Saut de Côte				65.00
AOC Côteaux du Languedoc, Alain Chabanon Mourvèdre & Syrah Elevage 36 mois en cuve ovoïde béton				
Mas des Armes 360				80.00
IGP Pays de l'Hérault Syrah & Cabernet-Sauvignon				
Sociendo-Mallet				80.00
AOC Haut-Medoc Cabernet Sauvignon, Merlot & Cabernet franc				



LE VIN

BLANCS

	Le verre	Pichet 25 CL	Pichet 50CL	Bouteille
Domaine Montrose Chardonnay.....	4.50	8.00	13.00	20.00
<small>Côtes de Thongue</small>				
Domaine Montrose Viognier	4.50	8.00	13.00	20.00
<small>Côtes de Thongue</small>				
Lascaud.....	5.00	8.50	16.00	24.00
<small>AOC Languedoc, La clape Cuvée Aimée de Coigny Bourboulenc, Roussanne & Grenache blanc</small>				
Hortus Bergerie.....	8.00	14.00	26.00	32.00
<small>IGP Val de Montferrand Petit Manseng, Bourboulenc, Sauvignon gris & blanc</small>				
Uby moelleux.....	5.00	8.50	16.00	24.00
<small>IGP Côtes de Gascogne Gros & Petit Manseng</small>				

ROSÉS

	Le verre	Pichet 25 CL	Pichet 50CL	Bouteille
Cuvée de l'Aveyronnais	5.00	8.50	16.00	22.00
<small>Vin de pays de l'Herault, 100% cinsault</small>				
Folie d'Oc	4.50	8.50	16.00	22.00
<small>IGP pays d'Oc, Domaine Guizard Cinsault & Grenache</small>				
La salade	6.00	11.00	19.00	26.00
<small>AOC Pic saint Loup Syrah, Cinsault & Mourvèdre</small>				
Château Puech Haut Prestige	8.00	14.00	26.00	32.00
<small>AOC Côteaux du Languedoc Grenache & Cinsault</small>				
Vin de pays rouge, rosé ou blanc	4.00	7.00	12.00	

CHAMPAGNES

Paul Romain (75 cl)	45.00
Moet et Chandon (75 cl)	69.00