

# L'AVEYRONNAIS

## FORMULE DU MIDI

DU LUNDI AU SAMEDI

PLAT DU JOUR : 10.90 €  
ENTRÉE+PLAT/PLAT+DESSERT : 13.90 €  
ENTRÉE+PLAT+DESSERT : 16.90 €

DEGUSTATION DE CHARCUTERIE  
OU  
ENTRÉE DU JOUR

PIECE DU BOUCHER  
OU  
PLAT DU JOUR

FROMAGE BLANC À LA CRÈME DE MARRON  
OU  
DESSERT DU JOUR

## MENU AVEYRONNAIS

24.90€

FARÇOUS MAISON  
OU  
CROQUETTES D'ALIGOT

SAUCISSE ALIGOT  
OU  
FOIE DE VEAU EN PERSILLADE

ASSIETTE GOURMANDE

## FORMULE ALIGOT

19.90€

SAUCISSE ALIGOT

+

SALADE VERTE

+

FROMAGE BLANC À LA CRÈME  
DE MARRON

## MENU ENTRÉE, PLAT & DESSERT

35.90€

À COMPOSER PARMIS LES ENTRÉES ET PLATS

SUIVIS DU SYMBOLE



## L'AVEYRONNAIS MONTPELLIER

LE BISTROT DE L'AVEYRONNAIS

1, Rue vanneau  
34000 Montpellier  
tel : 0467926683

RESTAURANT L'AVEYRONNAIS

6, rue de l'herberie  
34000 Montpellier  
tel : 0467122243



## LE PETIT BERGER

JUSQU'À 10 ANS

9.90€

SAUCISSE  
FRITE OU ALIGOT

+

SIROP À L'EAU

+

1 BOULE DE GLACE  
CITRON, CHOCOLAT, VANILLE, FRAISE

# EN ATTENDANT LA SUITE

<b>LES FARÇOUS</b> .....		9.90
Beignets de blettes à la viande hachée de porc		
<b>LA TERRINE DE CAMPAGNE AVEYRONNAISE</b> .....		9.90
<b>LES CROQUETTES D'ALIGOT PANÉES</b> .....		9.90
Et sauce aigre douce		
<b>L'ASSIETTE D'OS À MOELLE</b> .....		10.00
<b>LE SAUCISSON ENTIER À PARTAGER</b> .....		11.00
<b>L'ASSIETTE DE JAMBON CRU</b> .....		11.00
<b>LE PÉRAIL DE BREBIS</b> .....		12.00
Rôti au four, mouillettes de pain et salade verte		
<b>ASSIETTE DE CHARCUTERIE</b> .....		14.90
Pour 1 personne ou à grignoter		
<b>ASSIETTE DE FOIE GRAS MAISON</b> .....		17.90
Pain d'épices et confiture de figues		

---

## VÉRITABLES SALADES REPAS

*BASE DES SALADES : SALADE, TOMATES, OIGNONS*

<b>LA CAESAR</b> .....	17.90
Filet de poulet pané, croutons, parmesan et sauce caesar	
<b>LA LARZAC</b> .....	17.90
Jambon cru, roquefort, noix et poire	
<b>L'AVEYRONNAISE</b> .....	17.90
Fromage de Laguiole, toast de chèvre et noix	
<b>LA VÉGÉTARIENNE</b> .....	17.90
Aubergines, poivrons, carottes, champignons, emmental et oeuf dur	
<b>LA FERMIÈRE</b> .....	18.90
Magret de canard fumé, foie gras et gésiers	

## LE BŒUF

LE TARTARE, 180G ..... 19.90

Coupé au couteau et préparé par nos soins

LE CARPACCIO DE ROND DE GITE. 19.90

Emincé de boeuf cru mariné

LA BROCHETTE, 250G .....  ..... 20.90

Taillée dans l'aiguillette de rumsteck

LE FAUX FILET AUBRAC ..... 25.90

LE FAUX FILET MATURÉ ..... 28.90

LE FILET DE BOEUF ..... 29.90

LA CÔTE DE BOEUF AUBRAC ..... 98.00

Environ 1,5 kg servie avec os à moelle

LA CÔTE DE BOEUF MATURÉE ..... 114.00

Environ 1,5 kg servie avec os à moelle

## LES BURGERS

EFFET XL DOUBLE STEAK +5.00

MAC ALIGOT ..... 19.90

Steak haché de boeuf, salade, oignons, tomates, galette d'aligot pané

MAC ROQUEFORT ..... 19.90

Steak haché de boeuf, salade, oignons, tomate, tranche de roquefort, jambon cru

MAC FOIE GRAS .....  ..... 20.90

Steak haché de boeuf, salade, tomate, foie gras poêlé, compotée d'oignons

## LE COCHON

L'ALIGOT SAUCISSE ..... 17.40

Saucisse de porc coupée au couteau, petite salade

L'ANDOUILLETTE 5A ..... 19.90

Et sauce moutarde à l'ancienne

## L'AGNEAU

L'ÉPAULE CONFITE ..... 24.90

## LE VEAU

LE PAVÉ SAUCE GIROLLES...  ... 20.90

LE FOIE EN PERSILLADE ..... 19.90

LES ROGNONS FLAMBÉS ..... 19.90

LES TRIPOUX ..... 16.90

## LE CANARD

LE MAGRET ENTIER GRILLÉ .  .. 25.00

## LES INTRUS

LE PLATEAU VÉGÉTARIEN ..... 18.90

Pérail de brebis, aligot, croquette d'aligot, salade verte

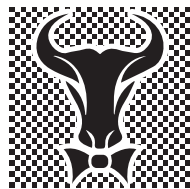
1. CHOISISSEZ VOTRE PLAT

2. CHOISISSEZ VOTRE GARNITURE : *aligot, frites maison ou salade verte*

3. CHOISISSEZ VOTRE SAUCE MAISON : *roquefort, poivre, bearnaise ou moutarde à l'ancienne*

4. SUPPLÉMENT ESCALOPE DE FOIE GRAS POELÉE : 4.90

Garniture supplémentaire (frites ou aligot) : 5.00



## FROMAGES ET DOUCEURS

<b>FLAUNE AVEYRONNAISE MAISON</b> .....	8.90
Flan pâtissier à la brousse de brebis et fleur d'oranger	
<b>GÂTEAU À LA BROCHE REVISITÉ</b> .....	8.90
<b>CRÈME BRULÉE MAISON</b> .....	8.90
Légèrement vanillée et cassonade	
<b>MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON</b> .....	8.90
<b>MOELLEUX AU CHOCOLAT ET CHÂTAIGNE</b> .....	8.90
Servi tiède avec de la glace vanille	
<b>TARTE TATIN AUX POMMES MAISON</b> .....	8.90
Servie tiède et boule de glace vanille	
<b>PROFITEROLLES</b> .....	8.90
Choux pâtissier, glace vanille, chocolat chaud et crème chantilly	
<b>CAFÉ OU THÉ GOURMAND</b> .....	9.90
<b>PLATEAU DE FROMAGE (PRIX PAR PERSONNE)</b> .....	12.00
Sélection de fromages affinés	

## COUPES GLACÉES

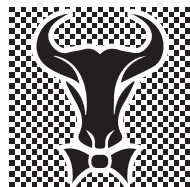
<b>L'AVEYRONNAISE</b> .....	8.90
Glace vanille, gâteau à la broche, sauce caramel, crème chantilly	
<b>ARDECHOISE</b> .....	8.90
Glace vanille, crème de marron, crème chantilly	
<b>BANANA SPLIT</b> .....	8.90
Glace chocolat, vanille et fraise, banane, crème chantilly	
<b>CHOCOLAT LIÉGEOIS</b> .....	8.90
Glace vanille et chocolat, coulis de chocolat chaud, crème chantilly	
<b>CAFÉ LIÉGEOIS</b> .....	8.90
Glace vanille, glace café expresso, crème chantilly	
<b>DAME BLANCHE</b> .....	8.90
Glace vanille, coulis de chocolat chaud, crème chantilly	
<b>PÊCHE MELBA</b> .....	8.90
Glace vanille, fruits frais, coulis de fruits rouges, crème chantilly	
<b>COLONEL</b> .....	9.90
Glace citron et vodka (2 cl)	

**GLACE 1 BOULE : 3.00 / GLACE 2 BOULES : 4.50 / GLACE 3 BOULES : 6.00**

**SUPPLÉMENT CHANTILLY : 2.00**

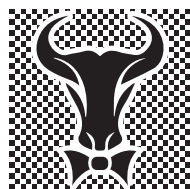
**PARFUMS : VANILLE, CHOCOLAT, CAFÉ, CITRON BLANC, RHUM RAISIN**

# LE VIN



## ROUGES

	Verre 12,5 CL	Pichet 25 CL	Pichet 50CL	Bouteille
<b>Moulin de Gassac classic</b> .....	5.00	8.50	16.00	24.00
IGP pays d'Herault Mas de daumas Gassac				
<b>Domaine de la Borie Blanche</b> .....	5.00	8.50	16.00	24.00
AOP Minervois				
<b>Mas de Jon</b> .....	5.00	8.50	16.00	24.00
AOC Pic Saint Loup				
<b>Haut Lignières</b> .....	5.00	8.50	16.00	24.00
AOP Faugères Vignobles Jérôme Rateau				
<b>Le Chemin de nos vies</b> .....	6.50	11.50	20.00	28.00
AOP Grès de Montpellier Domaine du Mas de Novi Bio				
<b>Cuvée Garic</b> .....	6.50	12.50	24.00	32.00
AOP Terrasses du Larzac Domaine de l'Argenteille				
<b>Hortus Bergerie</b> .....	8.00	14.00	26.00	33.00
AOC Pic Saint Loup, vignoble orliac Grenache & Syrah				
<b>Château Puech Haut Prestige</b> .....				35.00
AOP Languedoc Syrah & Grenache				
<b>Les sorcières</b> .....				65.00
Côtes catalanes Le clos des Fées				
<b>Brune et Blonde de Guigal</b> .....				80.00
AOP côte du rhone, côte rôtie Domaine de Guigal				
<b>Mas des Armes 360</b> .....				80.00
IGP Pays de l'Herault Syrah et Cabernet franc				



# LE VIN

## BLANCS

	Verre 12,5 CL	Pichet 25 CL	Pichet 50CL	Bouteille
<b>Les Déesses Muettes Chardonnay ..</b> 4.50 IGP St Guilhem le Desert		8.00	13.00	20.00
<b>Les Déesses Muettes Viognier .....</b> 4.50 IGP St Guilhem le Desert		8.00	13.00	20.00
<b>Les Murmures .....</b> 5.00 IGP Vicompté d'Aumelas Domaine de Montmau		8.50	16.00	24.00
<b>Joy.....</b> 5.00 IGP Côtes de Gascogne, Moelleux, Domaine de Joy St André		8.50	16.00	24.00
<b>Hortus.....</b> 8.00 AOP Pic St Loup Vignobles Orliac		14.00	26.00	33.00

## ROSÉS

	Verre 12,5 CL	Pichet 25 CL	Pichet 50CL	Bouteille
<b>O Sud .....</b> 4.50 IGP pays d'Oc,		8.50	16.00	22.00
<b>Mas de Jon.....</b> 6.00 AOC Pic saint Loup		11.00	19.00	26.00
<b>Château Puech Haut Prestige .....</b> 8.00 AOC Côteaux du Languedoc Grenache & Cinsault		14.00	26.00	33.00
<b>Vin de pays rouge, rosé ou blanc.....</b> 4.00		7.00	12.00	

## CHAMPAGNES

<b>Paul Romain (75 cl) .....</b>	45.00
<b>Moet et Chandon (75 cl).....</b>	69.00

# 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 .....	6.50
BIÈRE MANDALA IPA 33 CL .....	6.50
BIÈRE 25EBC 33 CL .....	6.50
BIÈRE BOUTEILLE DU MOMENT 33 CL .....	6.50
PASTIS DES HOMES 2 CL .....	3.20
CHANTELUNE GENTIANE 6 CL .....	5.00

## DES AUTRES

SIROP À L'EAU .....	2.50
PERRIER, PEPSI, PEPSI MAX 33 CL .....	3.50
ORANGINA, SCHWEPPE, ICE TEA, JUS OU NECTAR DE FRUITS 25 CL... ..	3.50
VITTEL OU SAN PELLEGRINO 50 CL / 1 L .....	3.50 / 6.00
PRESSION BLONDE 25 CL / 50 CL .....	3.50/6.00
DESPERADOS 33 CL .....	5.00
RICARD, 51 2 CL .....	3.00
NOILLY PRAT, SUZE, MARTINI, PORTO, MUSCAT 6 CL .....	4.50
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

## LES COCKTAILS

MOJITO.....	9.90
Rhum (6cl), citron vert, menthe fraîche, cassonade et eau gazeuse	
SEX ON THE BEACH.....	9.90
Vodka (6cl), crème de pêche, jus de cranberries et d'orange	
CAIPIROSKA.....	9.90
Vodka (6cl), citron vert, cassonade et Angustura	
COSMOPOLITAIN.....	9.90
Vodka (6cl), triple sec, jus de cranberries et Angustura	
AMERICANO MAISON.....	7.90
Campari (4cl), Martini rouge et blanc, Gin	

## BOISSONS CHAUDES

ESPRESSO, DÉCA, NOISETTE.....	2.30
DOUBLE ESPRESSO, CHOCOLAT CHAUD, CAFÉ CRÈME.....	3.50
CAPPUCCINO .....	3.90
IRISH COFFEE, WHISKY (2CL).....	8.90
THÉ, TISANE.....	3.50