



# L'AVEYRONNAIS

## FORMULE DU MIDI DU LUNDI AU SAMEDI

**PLAT DU JOUR 11,90€**  
avec un verre de vin et café

**ENTRÉE+PLAT 14,90€**  
avec un verre de vin et café

OU **PLAT+DESSERT**  
avec un verre de vin et café

**LA COMPLÈTE 17,90€**  
avec un verre de vin et café

VOIR ARDOISE

## MENU AVEYRONNAIS 27€

FARÇOUS MAISON  
OU CROQUETTES D'ALIGOT

+

SAUCISSE ALIGOT  
OU FOIE DE VEAU EN PERSILLADE  
OU ASSIETTE VÉGÉTARIENNE

+

MOUSSE AU CHOCOLAT  
OU TARTE TATIN

## FORMULE ALIGOT 20€

SAUCISSE ALIGOT

+

SALADE VERTE

+

FROMAGE BLANC  
À LA CRÈME DE MARRON

## MENU ENTRÉE+PLAT+DESSERT 36€

À COMPOSER  
PARMI LES ENTRÉES, ET  
LES PLATS SUIVIS  
DU SYMBOLE



**POUR LES ENFANTS** toute la semaine **LE PETIT BERGER** JUSQU'À 10 ANS **10,90€**

STEAK HACHÉ (FRITES OU ALIGOT) ou SAUCISSE (FRITES OU ALIGOT)  
+  
SIROP À L'EAU et 1 BOULE DE GLACE (vanille, chocolat, fraise, citron)

PRIX NETS EN EUROS, SERVICE COMPRIS, TVA 10% SAUF ALCOOLS 20%, DROIT D'ASSISE 12€, DURÉE SERVICE 1H30  
25€ DE TICKETS RESTAURANT/PERSONNE NOMINATIF, LE MIDI EN SEMAINE (HORS FÉRIÉS), CHÈQUES NON ACCEPTÉS.

Liste des allergènes disponible en caisse



# L'AVEYRONNAIS

## EN ATTENDANT LA SUITE

<b>LES FARÇOUS</b> 	8,90€
Beignets farcis de blettes et d'épinards ,lard de porc	
<b>LA TERRINE DE CAMPAGNE AVEYRONNAISE</b> 	8,90€
<b>LES CROQUETTES D'ALIGOT PANÉES</b> 	8,90€
<b>L'ASSIETTE D'OS À MOELLE</b> 	8,90€
<b>LE SAUCISSON ENTIER À PARTAGER</b> 	8,90€
<b>L'ASSIETTE DE JAMBON CRU</b>	8,90€
<b>LE PÉRAIL DE BREBIS</b>	12,00€
Rôti au four, miel, noix, mouillettes de pain, et salade verte	
<b>CAMENBERT ROTI</b>	12,00€
<b>PLANCHE DE CHARCUTERIE</b>	14,90€
<b>ASSIETTE DE FOIE GRAS MAISON</b>	19,90€
Pain d'épices et confiture de figues	

## SALADES REPAS FRAÎCHEUR

BASE DES SALADES : SALADE, TOMATES, OIGNONS

<b>LA VÉGÉTARIENNE</b>	14,90€
Aubergines, poivrons, carottes, champignons, vieux Rodez, œuf dur	
<b>LA CÆSAR</b>	15,90€
Filet de poulet pané, croutons, vieux Rodez, sauce cæsar	
<b>LA LARZAC</b>	15,90€
Jambon cru, roquefort, poire	
<b>L'AVEYRONNAISE</b>	15,90€
Fromage de laguiole, brebis pané au four, noix	
<b>LA FERMIÈRE</b>	18,90€
Magret de canard fumé, foie gras, et gésiers	



# L'AVEYRONNAIS

## LE BŒUF

**LE CARPACCIO DE ROND DE GITE** .. 19,90€  
Émincé de bœuf cru mariné

**LE TARTARE (180G)** ..... 20,90€  
Coupé au couteau

**LA BROCHETTE (200G)**  ..... 22,90€

**LE FAUX FILET (200G)**  ..... 24,90€

**LE FAUX FILET MATURÉ\*** (200G) ..... 27,90€

**LE FILET DE BŒUF (200G)** ..... 28,90€

**LA CÔTE DE BŒUF** ..... 89,00€

**LA CÔTE DE BŒUF MATURÉE\*** ..... 99,00€  
Environ 1,2Kg, servie avec os à moelle

## LE COCHON

**L'ALIGOT SAUCISSE (180G)** ..... 17,40€  
Saucisse de porc coupée au couteau, salade

**L'ANDOUILLETTE 5A** ..... 19,90€  
Sauce moutarde à l'ancienne

## LE CANARD

**LE MAGRET ENTIER GRILLÉ (330G)**... 26,90€

\* Aubrac, VE ou UE selon arrivage

## L'AGNEAU

**SOURIS CONFITE (330G)**... 27,90€

## LE VEAU

**LES ROGNONS FLAMBÉS** 19,90€

**LE FOIE PERSILLADE**  20,90€

**LE PAVÉ (200G)**  . 21,90€  
Sauce girolles

## LES BURGERS

EFFET XL DOUBLE STEAK +5,00€

**MAC ALIGOT** ..... 19,90€  
Steak haché de bœuf, salade, oignons, tomates, galette d'aligot pané

**MAC ROQUEFORT** ..... 19,90€  
Steak haché de bœuf, salade, oignons, tomates, tranche de Roquefort, jambon cru

**MAC FOIE GRAS** ..... 21,90€  
Steak haché de bœuf, salade, oignons, tomates, foie gras poêlé, compotée d'oignons

## L'INTRUS

**ASSIETTE VÉGÉTARIENNE** 17,90€  
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 : Barbecue, Béarnaise, Échalote, Moutardes à l'ancienne, Poivre

4. SUPPLÉMENT ESCALOPE DE FOIE GRAS POELÉ : 5,80€

Garniture supplémentaire : 5,00€ - Sauce supplémentaire : 2,00€



# L'AVEYRONNAIS

## DOUCEURS & FROMAGES

<b>FLAUNE AVEYRONNAISE</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 BRÛLÉE MAISON</b> .....	8,90€
Légèrement vanillée, et cassonade	
<b>MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON</b> .....	8,90€
<b>MOELLEUX CHOCOLAT CŒUR CHÂTAIGNE</b> .....	8,90€
Cœur coulant servi tiède et glace vanille	
<b>TARTE TATIN AUX POMMES MAISON</b> .....	8,90€
Servie tiède avec une boule de glace vanille	
<b>PROFITEROLLES</b> .....	8,90€
Choux pâtissier, glace vanille, chocolat chaud, crème chantilly, et amandes effilées	
<b>CAFÉ OU THÉ GOURMAND</b> .....	9,90€
<b>ASSIETTE DE FROMAGES</b> (prix par personne) .....	9,90€

## COUPES GLACÉES

<b>L'AVEYRONNAISE</b> .....	8,90€
Glace vanille, gâteau à la broche, crème chantilly, sauce caramel	
<b>ARDÉCHOISE</b> .....	8,90€
Glace vanille, crème de marron et 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 et café, expresso, crème chantilly	
<b>DAME BLANCHE</b> .....	8,90€
Glace vanille, coulis de chocolat chaud, crème chantilly	
<b>MELBA DE SAISON</b> .....	8,90€
Glace vanille, fruits, coulis, crème chantilly	
<b>COLONEL</b> .....	9,90€
Glace citron et vodka (2CL)	

Glace 1 boule : 3,00€ - 2 boules : 4,50€ - 3 boules : 6,00€ - Supplément chantilly : 2,00€  
Parfums : Vanille, Chocolat, Café, Citron blanc, Fraise, Pistache, Rhum Raisin

PRIX NETS EN EUROS, SERVICE COMPRIS, TVA 10% SAUF ALCOOLS 20%, DROIT D'ASSISE 12€, DURÉE SERVICE 1H30  
25€ DE TICKETS RESTAURANT/PERSONNE NOMINATIF, LE MIDI EN SEMAINE (HORS FÉRIÉS), CHÈQUES NON ACCEPTÉS.  
Liste des allergènes disponible en caisse



# L'AVEYRONNAIS

## VINS ROUGES

	Verre 12,5 CL	Pichet 25 CL	Pichet 50 CL	Bouteille
<b>VIN DE PAYS</b> ..... COTEAUX DU LANGUEDOC	4,00€	8,00€	13,00€	
<b>MOULIN DE GASSAC CLASSIC</b> ..... IGP PAYS D'HÉRAULT MAS DE DAUMAS GASSAC	5,50€	9,00€	17,00€	26,00€
<b>DOMAINE DE LA BORIE BLANCHE</b> ..... AOP MINERVOIS	5,50€	9,00€	17,00€	26,00€
<b>HAUT LIGNIÈRES</b> ..... AOP FAUGÈRES - Vignobles Jérôme Rateau	5,50€	9,00€	17,00€	26,00€
<b>MAS DE JON</b> ..... AOC PIC SAINT LOUP	6,00€	11,00€	19,00€	28,00€
<b>LE CHEMIN DE NOS VIES</b> ..... AOP GRÈS DE MONTPELLIER - Domaine de Mas de Novi Bio	6,50€	11,50€	22,00€	29,00€
<b>CUVÉE GARIC</b> ..... AOP TERRASSE DU LARZAC - Domaine de l'Argenteille	6,50€	12,50€	24,00€	33,00€
<b>HORTUS BERGERIE</b> ..... AOP PIC SAINT LOUP, Vignoble Orliac	8,00€	14,00€	26,00€	36,00€
<b>CHÂTEAU PUECH HAUT ARGALI</b> ..... AOP LANGUEDOC				36,00€
<b>LES SORCIÈRES</b> ..... CÔTES CATALANES - LE CLOS DES FÉES				65,00€
<b>MAS DES ARMES 360</b> ..... IGP PAYS DE L'HÉRAULT				90,00€



# L'AVEYRONNAIS

<b>VINS BLANCS</b>	Verre 12,5 CL	Pichet 25 CL	Pichet 50 CL	Bouteille
<b>VIN DE PAYS</b> COTEAUX DU LANGUEDOC	4,00€	8,00€	13,00€	
<b>LES DÉESSES MUETTES CHARDONNAY</b> . . . . .	5,00€	8,50€	16,00€	24,00€
IGP SAINT GUILHEM LE DÉSSERT				
<b>LES DÉESSES MUETTES VIOGNIER</b> . . . . .	5,00€	8,50€	16,00€	24,00€
IGP SAINT GUILHEM LE DÉSSERT				
<b>LES MURMURES</b> . . . . .	5,00€	8,50€	16,00€	24,00€
IGP VICOMPTÉ D'AUMELAS - Domaine de Montmau				
<b>JOY</b> . . . . .	5,00€	8,50€	16,00€	24,00€
IGP CÔTES DE GASCOGNE - Moelleux - Domaine de Joy Saint André				
<b>HORTUS</b> . . . . .	8,00€	14,00€	26,00€	36,00€
AOP PIC SAINT LOUP - Vignoble Orliac				
<b>VINS ROSÉS</b>	Verre 12,5 CL	Pichet 25 CL	Pichet 50 CL	Bouteille
<b>VIN DE PAYS</b> . . . . .	4,00€	8,00€	13,00€	
COTEAUX DU LANGUEDOC				
<b>O SUD</b> . . . . .	5,00€	8,50€	16,00€	22,00€
IGP PAYS D'OC				
<b>MAS DE JON</b> . . . . .	6,00€	11,00€	19,00€	28,00€
AOC PIC SAINT LOUP				
<b>CHÂTEAU PUECH HAUT ARGALI</b> . . . . .	8,00€	14,00€	26,00€	36,00€
AOC CÔTEAUX DU LANGUEDOC				
<b>CHAMPAGNES</b>				
<b>PAUL ROMAIN (75CL)</b> . . . . .				45,00€
<b>MOËT ET CHANDON (75CL)</b> . . . . .				75,00€



# L'AVEYRONNAIS

## LES BOISSONS...

### ... MADE IN AVEYRON

LIMONADES ARTISANALES «LA DÉLICIEUSE» (27,5CL) .....	5,20€
COLT COLA (27,5CL) .....	5,00€
BIÈRE SABETZ QUE LEU (33CL) .....	6,50€
BIÈRE MANDALA IPA (33CL) .....	6,50€
BIÈRE 25EBC (33CL) .....	6,50€
BIÈRE BOUTEILLE DU MOMENT (33CL) .....	6,50€
PASTIS DE HOMS (2CL) .....	3,20€
CHANTELUNE GENTIANE (6CL) .....	5,00€

### ... DES AUTRES

SIROP À L'EAU .....	2,50€
PERRIER, PEPSI, PEPSI MAX (33CL) .....	4,00€
ORANGINA, ICE TEA, JUS OU NECTAR DE FRUITS (25CL) .....	4,00€
SAN-BENEDETTO, GAZEUSE OU PLATE (50CL / 1L) .....	4,00€ / 7,00€
PRESSION JUPIER BLONDE OU BLANCHE DE BRUXELLES (25CL / 50CL) ..	3,50€ / 6,00€
RICARD, 51 (2CL) .....	3,00€
NOILLY PRAT, SUZE, MARTINI, PORTO, MUSCAT (6CL) .....	4,50€
CAMPARI (6CL) .....	4,50€
KIR VIN BLANC (12,5CL) .....	4,50€
KIR CHAMPAGNE (12,5CL) .....	8,50€
COUPE DE CHAMPAGNE (12,5CL) .....	8,50€
VODKA, GET, WHISKY, RHUM, COGNAC, ARMAGNAC, CALVADOS, COINTREAU (4CL) .....	10,00€
ALCOOL SUPÉRIEUR .....	13,00€

### COCKTAILS

MOJITO .....	9,90€
Rhum (6CL), citron vert, menthe fraîche, cassonade, eau gazeuse, Angostura	
MOJITO ROYAL .....	12,90€
Rhum (6CL), citron vert, menthe fraîche, cassonade, Champagne, Angostura	
SEX ON THE BEACH .....	9,90€
Vodka (6CL), crème de pêche, jus de cranberries et d'ananas	
ÇAÏPIROSKA .....	9,90€
Vodka (6CL), citron vert, cassonade, Angostura	
NEGRONI .....	9,90€
Martini Rouge et Blanc, Noilly Pratt, Gin	
AMERICANO MAISON .....	9,90€
Campari (4CL), Martini Rouge et Blanc, Gin	

### ... CHAUDES

ESPRESSO, DÉCA, NOISETTE .....	2,30€
DOUBLE ESPRESSO, CHOCOLAT CHAUD, CAFÉ CRÈME .....	3,50€
CAPPUCCINO .....	3,90€
IRISH COFFEE, WHISKY (2CL) .....	10,00€
THÉ, TISANE .....	3,50€

PRIX NETS EN EUROS, SERVICE COMPRIS, TVA 10% SAUF ALCOOLS 20%, DROIT D'ASSISE 12€, DURÉE SERVICE 1H30  
25€ DE TICKETS RESTAURANT/PERSONNE NOMINATIF, LE MIDI EN SEMAINE (HORS FÉRIÉS), CHÈQUES NON ACCEPTÉS.

Liste des allergènes disponible en caisse